



# RICETTA WEISSBIER

**Litri finali:** 20

**OG:** 1,050

**IBU:** 15,2

**EBC:** 14

**Estratti:** 2500 gr di estratto Wheat

**Luppoli:** 70 gr Hallertauer Hersbrucker, 1,8 %a.a., 60 min

**Lievito:** WB06 a 20°C

## Istruzioni:

Utilizzare una pentola di almeno 15 litri dove inserire 8 litri di acqua. Quando questa è tiepida (circa 50°C) inserire gradualmente i 2,5Kg di estratto wheat e mescolare con una frusta o una paletta.

Portare a bollitura aggiungere la quantità di luppolo e far bollire per 60 minuti.

Trascorso tale periodo spegnere la fiamma e far raffreddare il mosto fino ad una temperatura inferiore ai 30°C.

Nel frattempo che il mosto si raffredda, inserire nel fermentatore sanificato 5 litri di acqua fredda. Una volta che il mosto è sotto i 30°C versarlo nel fermentatore e rabboccare con acqua fino ad un volume finale di 20 litri.

Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità, che dovrebbe essere circa 1.050 e successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 20°C per 7 giorni, dopo di che procedere con il travaso ed attendere altri 7 giorni.

Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 5 grammi per litro di zucchero bianco da cucina.

Riporre le bottiglie per 15 giorni a 20°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese.