

American Wheat 15L

- 1,38 kg Búza maláta
- 1,3 kg Pale Ale maláta
- 0,28 kg Müncheneri maláta
- 0,18 kg Crystal maláta
- 5g magnum keserű komló
- 6g centennial aroma komló
- 10g centennial komló
- 6g WB-06 sörlesztő

-
- Keserűség 19,1 IBU
 - Várható alkohol 4,9%
 - Original Gravity 1.047 SG
 - Final gravity 1.010 SG
 - Szín 10,3 EBC
-



web: imake.hu
E-mail: info@imake.hu

1. A megroppantott maláta keveréket 9,5 liter 45 C fokos vízhez keverjük és 20 percen keresztül ezen a hőfokon tartva pihentetjük.
2. A hőfokot lassan 52 C fokra emeljük, majd ezen a hőmérsékleten, 20 percig pihentetjük.
3. A hőfokot 67 C fokig emeljük és ezen a hőmérsékleten 45 percig pihentetjük.
4. A sörlevet 76 C fokra emeljük és 10 percig pihentetjük.
5. Megkezdhetjük a cefre szűrését.
6. A leszűrt malátát átmoszuk vízzel. Ehhez 11,1 liter vizet, 76 C fokra melegítünk és átmoszuk a malátát, hogy a benne maradt értékes anyagokat, cukrokat kinyerjük.
7. A leszűrt kb. 17,5 liter mennyiségű sörlevet forralni kezdjük. Amint forr a cefre, hozzáadjuk a csomagban található 5g magnum keserű komlót.
8. 45 perc forralás után, hozzáadjuk a 6g centennial aroma komlót.
9. 14 perc forralás után, hozzáadjuk a 10g centennial aroma komlót, amit már csak 1 percig forralunk. Megkezdhetjük a hűtést 25 C fok alá.
10. A 25 C fok alá hűtött sörlevet erjesztő edénybe tesszük és beoltjuk a csomagban található 6g WB-06 búza sörlesztőt.
11. Két hét erjedés után palackozzuk. 0,5L palackokba 4-5g kristálycukrot teszünk a szénsavképződés érdekében.
12. A kipalackozott sörlevet még 2 hétig érleljük.