

PŠENICE

sládek: Martin Věžník

Stupňovitost:
11,3%

Alkohol:
4,3%

Hořkost:
14 IBU

Barva:
11 EBC

Pšeniční světlé pivo mléčné barvy s oranžovými tóny a hustou pěnou. Charakteristické aroma po banánu, vanilce, hřebíčku a meruňkách. Specifická chuť a nižší hořkost, to je naše Pšenice. Lehké, nefiltrované pivo.

SUROVINY /25L

VODA

rmutovací	16 l
vyslazovací	17 l

SLAD

Humnový plzeňský	2,5 Kg
BEST wheat	3 Kg
BEST Munich Dark	0,5 Kg

CHMEL

Sládek	15 g
Saaz Shine	25 g

KVASINKY

Lallemand Munich Classic	11 g
--------------------------	------

POSTUP

RMUTOVÁNÍ infúze

45°C	10 min
55°C	10 min
63°C	30 min
72°C	20 min
78°C	odrmutování

CHMELOVAR 90 min

Sládek	15g	90 min
Saaz Shine	15g	30 min
Saaz Shine	10g	10 min

FERMENTACE svrchní

Munich Classic 11 g	Spílat na 18°C, hlavní kvašení 20°C.
Po vykvašení	schladit na 4°
Zrání	2 týdny

