|  |
| --- |
| **Ricetta per birra Weiss** |
| Birra estiva e dissetante, profumo intenso, ben bilanciata e con discreto corpo. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ingredienti per 23 litri** | | | QUANTITA' |
| Malto in Grani Pilsner | | | 2 kg |
| Malto in Grani Wheat (frumento) | | | 2,5 kg |
| Fiocchi di Frumento | | | 1 kg |
| Luppolo Hallertau Hersrucker (4,75 A.A.) | | | 21 gr (60 min) |
| Luppolo Hallertau Hersrucker (4,75 A.A.) | | | 14 gr (30 min) |
| Luppolo Hallertau Hersrucker (4,75 A.A.) | | | 14 gr (15 min) |
| Buccia d'arancia amara | | | 20 gr (15 min) |
| Lievito White Labs Hefeweizen Ale WLP300 | | | 1 Fiala |
| zucchero (priming) | | | 180 gr |
|  | | |  |
| OG: 1052 - FG\_ 1013 | Colore: 8,2 EBC | Amaro: 19,5 IBU | Alc. 5,1% Vol. |

|  |
| --- |
| **Procedimento:** Proteolisi: 52 gradi per 30 min. Saccarificazione: 68 gradi 60 minuti.  *by birramia* |