
REZEPT FÜR 100 LITER HOPFEN-WEISSE

Die Hopfen-Weisse ist ein obergäriger hopfenaromatischer Weizenbock. Weizenmalz, helles Gersten- sowie Karamellmalz sorgen für einen vollmundig weichen Trunk und die leuchtende Bernsteinfarbe. Warme Gärung verleiht die spritzige Kohlensäure. Die Hopfensorten Mosaic®, Cascade, Nugget und Simcoe® sorgen für ein intensiv fruchtiges Hopfenaroma und eine erfrischende Bittere.

Schüttung

Weizenmalz hell 16,7 kg / 61 % **Pilsener Malz** 7,8 kg / 29 %
IREKS Karamell Eiche 2 kg / 7 % **Sauermalz** 0,7 kg / 3 %

Wasser

Hauptguss 81,6 Liter und **Nachguss** 48,4 Liter
Restalkalität 0,3° DH

Maischen

- **Einmaischen** 39°C für 10 min
- **1. Rast** 52°C für 10 min
- **2. Rast** 65°C für 40 min
- **3. Rast** 72°C für 20 min
- **4. Rast** 78°C für 17 min
- **5. Rast** 74°C für 98 min
- **Abmaischen** wenn Jodnormal

Brauer: Nikki Parks & Nils Lichtenberg
Alkohol: 7,3% vol.
Stammwürze: 16,2%
Bittereinheiten: 45 IBU



Kochen

Kochdauer 60 min

- **Hopfengaben**

Hallertauer Mittelfrüh (5,3% α),
60 min Kochen für 6,1 IBU

- **Whirlpoolhopfung/Besonderheiten**

Mosaic® Cryo Hops® (22,1% α) 28g für 5 IBU

Cascade US (7,9% α) 50g für 3,2 IBU

Nugget (13,3% α) 50g für 5,3 IBU

Simcoe® Cryo Hops® (23,1% α) 28g für 5,2 IBU

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 22°C für 10 Tage
dann 5 Tage mit Kalthopfung

- **Hefestamm** Fermentis SafBrew™ WB-06

- **Reifung** 3 Tage bei 18°C

- **Kalthopfung**

Simcoe® Cryo Hops® (23,1% α) 143g

Mosaic® Cryo Hops® (22,1% α) 143g

Cascade US (7,9% α) 250g

- **Karbonisierung** 5g/l CO₂

- **Zuckerzugabe** 6,9g/l

Ein Tipp vom Meister

Die SafAle™ BE-256 von Fermentis hat in der Versuchsreihe die Hopfenaromatik am stabilsten gehalten und war nach einem Jahr immer noch eine »Fruchtbombe«.

Wenn am Brautrag etwas schief gehen sollte, ärgert euch nicht – in den meisten Fällen wird es Bier.