RECETA HEFEWEISSEN



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

EL JAGUAR GENUINO
EL GUARDIAN PODEROSO
FRESCURA BLANCA

MALTA PILSEN

MALTA MUNICH

MALTA DE TRIGO

3,8 KGS.1 KGS.4,5 KGS.

LÚPULO

BOILING: 60 MIN 35 GRS. HALLERTAUER

LEVADURA

SAFBREW WB-06

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

60 MIN A 67°C

FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C - 5 DÍAS A 0°C

CARBONATACIÓN

3,8 V/V