

Insolação WeissBee

Categoria: 15 – German Wheat and Rye Beer
Subcategoria: A – Weizen/Weissbier



Autor: Ricardo Lisboa Prates
Data: 19/07/14

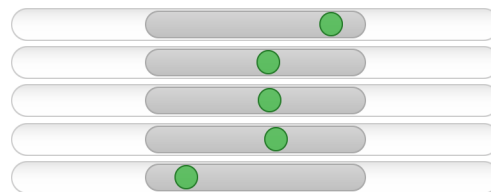
Volume na Tina: 54,61 L @ 98 °C (1,041)	Eficiência: 86,0%
Duração da Fervura: 60,0 m	Atenuação: 76,0%
Evaporação: 7,0 L	
Água Adicionada: 0 L	
Volume Final: 45,78 L @ 20 °C (1,051)	

Ingredientes:

4,03 kg (43,6%) Pilsner Agraria; Agraria – Adicionado durante a mosturação
4,03 kg (43,6%) Wheat Malt Pale (Organic); Weyermann – Adicionado durante a mosturação
0,5 kg (5,5%) Carared®; Weyermann – Adicionado durante a mosturação
0,67 kg (7,3%) Honey – adicionado após fervura, imerso 10,0 m
30,19 g (100,0%) Tettnanger (4,5%) – adicionado durante a fervura, fervido 50,0 m
3,0 cada Fermentis WB-06 Safbrew WB-06

Estilo:

Receita	Diretriz
Gravidade Original: 1,051	1,044 – 1,052
Gravidade Terminal: 1,012	1,010 – 1,014
Cor: 5,46 SRM	2,0 – 8,0
Álcool: 5,09%	4,3% – 5,6%
Amargor: 9,0	8,0 – 15,0



Sumário:

Total	600 mL
Fermentáveis : 9,22 kg	0,12 kg
Malte Moído: 8,55 kg	0,11 kg
Água: 61,3 L	0,8 L
Lúpulos: 1,07 oz	0,01 oz
Ácido alfa: 0,048 oz	0,001 oz
Iso-Alfa Ácido: 0,015 oz	0,0 oz
Custo: 75,84 BRL	0,99 BRL