

Instructions de brassage pour le kit de malt Weizen

Kit de malt Weizen, contient:			
	10 l	20 l	50 l
81.501 Malt de froment	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.401 Pilsener Malt	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Houblon Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.139 Levure Münchner Weizen	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. non concassé	81.335.10	81.335.20	81.335.50
Art.-No. concassé	81.335.11	81.335.21	81.335.51
eau de brassage (au début)	12 l	23 l	55 l

Traitement du moût:	38°C	55°C	63°C	72°C	78°C
	empâtage	5 min	25 min	35 min	10 min

Durée : 80 min
Addition du houblon après 40 min de la cuisson

Densité de la bière: 11-12

Température de fermentation: 18-22°C

La maturation : 2-3 jours à température ambiante, puis 3-4 semaines au réfrigérateur à 5°C

Si vous avez tout fait correctement, vous devriez être en mesure de déguster une bière au bon goût et à la tête bien faite. Si, toutefois, vous avez constaté un ou deux défauts concernant l'aspect, l'arôme, le goût ou l'arrière-goût de votre bière, il se peut que quelque chose se soit mal passé pendant le processus de brassage. Toutefois, en acquérant davantage d'expérience en matière de brassage, vous pouvez apporter vous-même certaines améliorations et même élaborer vos propres recettes. C'est pourquoi il faut toujours garder une trace du processus de brassage et de l'évaluation de la bière. Les possibilités sont infinies, et le plaisir reste toujours le même. Amusez-vous bien !

Pour une bonne réussite, nous recommandons l'achat d'un Speidel Braumeister.

H:\DATEN\B_Bedienungsanleitung\81\81335Brauanleitung Malzpaket Weizen_fr.docx