



#16

maart 2019

Wiejese Weizen

Hefeweizen

ABV
6%EBU
16OG
1050

DIT BIER IS

Wiejese Weizen Een heuse hefeweizen zonder banaansmaak. En dat is ook wel eens zo verfrissend. Volromig, mistig en met licht-zurige afdronk. Ideaal om af te koelen.

Dit bier was onze inzending voor de bierwedstrijd van Grand Café Zuijdt te Zwolle 2019

BASIS

| | |
|----------------------|------|
| VOLUME | 20L |
| KOOKVOLUME | 25L |
| ABV | 6% |
| DOEL FG | 1010 |
| DOEL OG | 1050 |
| EBU | 16 |
| EBC | 27 |
| PH | 5.6 |
| VERGISTINGS GRAAD | 80% |

STAPPEN / TIJDEN



MAISCHEN

| | |
|------|--------|
| 50°C | 20 min |
| 67°C | 50 min |
| 78°C | 5 min |



VERGISTING

20°C

EXTRA

INGREDIENTEN



MOUT

| | |
|---------------|--------|
| Pilsmout mout | 1.73kg |
| Tarwe mout | 3.67kg |
| Crystal mout | 0.35kg |



HOP

| | (g) | Tijd | Eigenschap |
|--------|-----|--------|------------|
| Magnum | 6 | 90 min | Bitter |
| Saaz | 5 | 90 min | Bitter |
| Magnum | 10 | 10 min | Flavour |



GIST

Fermentis SafBrew WB-06

CULINAIR

Kippevleugels
gestoomde zalm

zachte kaas salade

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER

