

# DOLNONĚMECKÝ WEISSBIER

## 13°Blg, 20litrů, svrchní fermentace

### Suroviny:

slad Pžeňský (sáček 1)	... 2,0kg
slad Pšeničný světlý (sáček 2)	... 3,0kg
chmel Tettnager	... 60g
kvasnice Bavarian Wheat	... 10g (sušených)
fermentační drops MS	... 1balení

### Rmutování:

Zešrotovaný pšeničný slad (sáček 2) vysypeme do 10l vody 48°C teplé.

Vystíráme 15 min při teplotě 44°C, potom přidáme 5l vroucí vody a zešrotovaný plžeňský slad (sáček 1), teplotu ustálíme na 62-63°C a vyslazujeme 25 minut, potom zvýšíme teplotu 73°C a vyslazujeme dalších 35 minut, nebo až do negativní jodové zkoušky.

Potom zvýšte teplotu na 76°C, po 10 minutách můžete scezovat.

### Vyslazení:

2x5l vody 76°C

### Chmelovar:

Doba trvání 60 minut.

Všechn chmel vložte do chmelovaru v 15 minutě.

Konečný objem mladiny cca 20l o hustotě 13°Blg.

### Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 7 dní při teplotě 20 °C, přičemž hustota by měla být cca 4-5°Blg.

### Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

### Ležení:

Doba ležení minimálně 1měsíc, při teplotě optimálně 16 °C, bez přístupu světla.