



<http://www.infobeer.com.br>

WEIZENBOCK BRUG'S 20 L

Tipo: 100% Grão Tamanho do lote: 20 l Qtd Total de água: 33l Tempo de brassagem: 4hs	Qtd estimada para engarrafar: 19L Fermentação: Dois estágios Equipamento: Panela Eficiência: 75,00%	
---	--	--

Gravidade, teor alcoólico e cor

Weizenbock Brug's

Weizenbock

All Grain (20.00 l) **ABV:** 6.73 %

OG: 1.067 SG **FG:** 1.016 SG

IBUs: 21.4 IBUs **Color:** 22.7 EBC

By: Brug's



INGREDIENTES

Nome	Tipo	%/IBU
Dark Wheat Malt 4.0kg	Grão	66.7 %
Malte Munich 2.0Kg	Grão	33.3%
Lúpulo TRADITION [6.0%] - Fervura 60min. 25 Gramas	Lúpulo	15.3 IBUs
Lúpulo TRADITION [6.0%] - Fervura 15min. 20 Gramas	Lúpulo	6.1 IBUs
Whirfloc - Infusão 15.0 min.		
Fermento WB-06 (1 Sachê)	Fermento	WB-06

RAMPAS DE MOSTURA		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	44°C	10'
RAMPA 2	52°C	15'
RAMPA 3	66°C	60'
Mashout	78°C	15'

RAMPAS DE FERMENTAÇÃO E COLD		
RAMPA	TEMPERATURA	TEMPO
RAMPA 1	18°C	1 DIA
RAMPA 2	20°C	4 DIAS
RAMPA 3	22°C	2 DIAS
MATURAÇÃO	15°C	1 DIA
MATURAÇÃO	10°C	1 DIA
COLD	0~2°C	4 DIAS

Receita Elaborada por:

Brugs

Cheers

