

Hopfen & Weizen („chmel' a pšenica“)

Tradičný bavorský Hefeweizen s jemným chlebovým telom, krémovou penou a typickou arómou banánu a klinčeka. Kombinácia Viking Malt pšeničného a plzenského sladu spolu s kvasinkami Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat vytvára svieže, prirodzene zakalené pivo s decentnou bylinnou horkosťou chmel'u Hallertau Mittelfrüh.

Lahké, osviežujúce a výborne pitel'né pivo v štýle klasického bavorského Weissbieru.



Slady

2,6 kg - Pšeničný slad
2,2 kg - Plzeňský slad



Rmutovanie

Vystieranie - 18,2L vody
Vysladzovanie - 18L vody

Infúzie

Jednostupňová
66°C - 60 min.
Mash-out
76°C - 10 min.



Chmel'ovar

60 minút

60 min. - 30g Hallertau Mittelfrüh



Fermentácia

Kvasinky

1x Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat

Kvasenie - 18 - 21°C cca 7 dní

Stáčanie: Do fliaš (dextróza | 6g/l)

L

25

OG

1050

FG

1011

IBU

16

EBC

9

ABV

5,1%



www.cupkajnapivo.sk | matej@cupkajnapivo.sk | +421 911 807 384

Od sladu po pohár -
všetko, čo potrebujete na vaše
vlastné pivo