

# Hefe-Weizen

Een witbier recept maar nu volgens Duitse brouwwijze. Een hefe-weizen gebrouwen volgens het 'Reinheitsgebot' is een heerlijke dorstlesser in de warme zomermaanden. Het recept is niet al te moeilijk, en vooral de giststam is bepalend voor het resultaat.

Ingredienten voor 10 l

pilsnout 900 gram

tarwemout 1000 gram

zuurnout 100 gram

Bitterhop: 7.5 gram Hallertauer met 8.0% alfazuur

Aromahop: 5 gram Saaz

Maisch schema: 52 °C 20 min

62 °C 40 min

72 °C 15 min

80 °C 5 min

Inmaischen met 8 liter water. Spoelen met ca. 8 liter water van 80 °C.

Kooktijd 1 uur en aromahop 5 minuten voor het einde toevoegen.

Afkoelen, gist toevoegen en beluchten.

Geschikte giststammen zijn:

- delta-M, te bestellen bij Yeasthead
- Wyeast Belgian wheat 3944
- Wyeast Weihenstephan 3068
- Gistdepotjes uit flesjes witbier (leuk experiment!)

Succes!