



## HEFEWEIZEN

**Graduación alcohólica: 5.3%**

**IBU: 12 (Tinseth)**

**Color: 11 EBC**

**Carbonatación: 2.9 CO<sub>2</sub>-vol (Natural)**

**OG: 1.049**

**FG: 1010**



**11 EBC**

**Aspecto: Color ambarino. Gran turbidez debido a la presencia de levadura.**

**Aroma: Decididamente frutado y fenólico. Este carácter fenólico se define por sus notas a clavo, nuez moscada, ahumados y vainilla. El aroma a plátano aparece en un nivel desde bajo a medio-alto. No se perciben aromas lupulados o son escasos.**

**Boca: El dulzor de la malta va de muy bajo a medio-bajo. El sabor a lúpulo no se percibe o es muy bajo. El amargor del lúpulo es también muy bajo. No debe aparecer el diacetilo. Al igual que en el aroma, el sabor es marcadamente afrutado y fenólico, con notas frecuentes de clavo, nuez moscada, vainilla o ahumado. Igualmente, el sabor a plátano debe estar presente desde niveles bajos a medio-altos. Altamente carbonatadas. Típicamente esta cerveza se activa durante el escanciado debido a la levadura presente, proporcionando un mayor sabor a levadura y una sensación en boca más completa. Esta cerveza se realiza con al menos un 50% de trigo malteado. Cuerpo de medio a lleno.**