



Brygskema

Viva Weizen

Detaljer:

Øltype: Weizen (hvedeøl)
Volumen: 20 liter
Farve: 7 EBC
Bitterhed: 14 IBU
Alkohol: 5 %
BU:GU: 0,27

Ingredienser:

1,5 kg Wheat Pale malt
2,8 kg Pilsner malt
30 g Hersbrucker humle
1 pk. WB-06 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 18 liter
Temperaturtrin: 50° C i 35 min., efterfulgt af 68° C i 45 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter

Kogning

Kogetid: 120 minutter
1. tilsætning: 30 g Hersbrucker @ 50 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.051 SG
Primær gæring: 12 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.013 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 2-3 uger. Gerne kælder-koldt, hvis muligt

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.