



Brygskema

Viva Weizen

Detaljer:

Øltype: Weizen (Hvedeøl)
Volumen: 10 liter
Farve: 8 EBC
Bitterhed: 14 IBU
Alkohol: 5,4 %
BU:GU: 0,29

Ingredienser:

1,3 kg Pilsner malt
1,3 kg Wheat Pale malt
20 g Hersbrucker humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. WB-06 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 10 liter
Temperaturtrin: 50° C i 30 min., efterfulgt af 66° C i 30 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 7 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 20 g Hersbrucker @ 50 min.
3. tilsætning: ½ Protafloc @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.050 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.009 SG
Karboneringsukker: 7,5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 14 dage. 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.