



Brygskema

To Belgium Wit Love

Detaljer:

Øltype:	Belgisk Witbier
Volumen:	20 liter
Farve:	7 EBC
Bitterhed:	13 IBU
Alkohol:	5,3 %
BU:GU:	0,28

Ingredienser:

2 kg	Pilsner malt	250 g	Risskaller
1 kg	Hvedeflager	50 g	Saaz humle
1 kg	Torrified wheat	20 g	Appelsinskal
200 g	Munich malt	10 g	Koriander
200 g	Havreflager		Witbier gær

Mæskning

Mæskevand:	14,5 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin:	65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	14 L eller indtil 24 L er opsamlet.

Kogning

Kogetid:	45 minutter
1. tilsætning:	35 g Saaz @ 45 min (11,2 IBU).
2. tilsætning:	15 g Saaz (1,8 IBU) @ 10 min.
3. tilsætning:	20 g Sød Appelsinskal og 10 g Korianderfrø (knust) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.047 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.007 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



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.