



Brygskema

Viva Weizen

Detaljer:

Øltype: Tysk Weissbier
Volumen: 20 liter
Farve: 7 EBC
Bitterhed: 13 IBU
Alkohol: 4,7 %
BU:GU: 0,29

Ingredienser:

2,1 kg Wheat Pale malt
2,1 kg Pilsner malt
250 g Risskaller
30 g Hallertau Mittelfrüh humle
Tysk hvedeølsger

Mæskning

Mæskevand: 14 liter forvarmet til 70° C
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 15 liter eller til 25 liter urt er opsamlet.

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 30 g Hallertau Mittelfrüh @ 60 min (12,8 IBU).

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.045 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.009 SG
Karboneringsukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
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.