

Helles Herz, German Pilsner (V2) - 4.7%

Munich Helles

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 25 (Tinseth)
 BU/GU : 0.54
 Farve : 6 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.039
 Original Gravity : 1.046
 Final Gravity : 1.010

Forgærbare ingredienser (4.9 kg)

4.5 kg - Extra Pale Premium Pilsner 3 EBC (91.8%)
 400 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (8.2%)

Humle (100 g)

30 min - 30 g - Spalter Select - 4.75% (13 IBU)
 10 min - 40 g - Spalter Select - 4.75% (10 IBU)

Hop Stand

5 min hopstand @ 95 °C
 5 min 95 °C - 30 g - Spalter Select - 4.75% (2 IBU)

Diverse

Mæsk - 3.57 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 2.77 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 3.57 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 4 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 2.91 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 2.26 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 2.91 g - Gypsum (CaSO4)
 Sparge - 0.34 ml - Lactic Acid 80%

Gær

1 pk - Mangrove Jack's Bavarian Lager M76

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 29.5 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 18.2 L
 Spargevand : 14.82 L
 Kogetid : 90 min
 Total vand : 33.02 L



6 EBC

Bryghus effektivitet: 77%
 Mæskeeffektivitet: 80.3%

Mæskeprofil

High fermentability
 63 °C - 30 min - Temperatur
 70 °C - 30 min - Temperatur

Gæringsprofil

lager
 12 °C - null Bar - 10 dage - Primær
 15 °C - 1 Bar - 4 dage - Sekundær
 3 °C - 1 Bar - 14 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
 Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 99 SO 170 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7
 Mæsk pH: 5.29
 Sparge pH: 5.2

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapping:

Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

Indhold:

Pose 1: Gær: WLP838 Southern German Lager

Pose 2: Malt

Helles Herz, German Pilsner - V2

Opskriftsnoter

Pose 3: Bitterhumle

Pose 4: Smagshumle Humle sammen med protaflok klaringsmiddel

Pose 5: Aromahumle

Det anbefales at benytter Omvendt Osmosevand til denne opskrift. Tilsætning af salte er beskrevet i denne opskrift.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 90 minutter. Første pose humle tilsættes først efter 60 min. kogning. Der skal kun koges humle med den sidste 1/2 time. Den sidste pose humle tilsættes først ved slut kogning.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 11°C - 13°C hvis der er brugt WLP838

Efter 14 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, lagres gærtank på 2-4 grader i en måned. Herefter kan øllet tappes på flaske.

Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand (6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand), eller karboneringstabletter. Omstikkes til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C - 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret.

Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 25 IBU Farve: 6,1 EBC Alkohol: 4,7 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%