

Norwegian Wheat Beer (V1) - 5.3%

Witbier

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 13 (Tinseth)
BU/GU : 0.25
Farve : 8 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.045
Original Gravity : 1.050
Final Gravity : 1.010

Forgærbare ingredienser (6.6 kg)

2.8 kg - Pilsner 3.8 EBC (42.4%)
2.2 kg - Wheat Blanc - hvede malt lys 4.5 EBC (33.3%)
700 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (10.6%)
300 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (4.6%)
300 g - Oats, Flaked - Havre flager 2 EBC (4.6%)
300 g - Rice Hulls 0 EBC (4.6%)

Humle (10 g)

60 min - 10 g - Magnum - 11.5% (13 IBU)

Diverse

Mæsk - 2.15 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 0.52 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 0.59 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 8 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 1.15 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 0.28 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 0.32 g - Gypsum (CaSO4)
5 min - Kog - 4 g - Coriander Seed
5 min - Kog - 15 g - Orange Peel, Bitter

Gær

1 pk - Kveik Yeastery K.01 Voss Kveik K.01

Default

Batchmængde : 23 L
Kogemængde : 28 L
Vol. efter kogning: 25 L

Mækevand : 22.4 L
Spargevand : 10.53 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 32.93 L



8 EBC

Bryghus effektivitet: 60%
Mæskeeffektivitet: 62.6%

Mæskeprofil

High fermentability
67 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
35 °C - 4 dage - Primær
2 °C - 4 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - Witbier)
Ca 33 Mg 2 Na 8 Cl 50 SO 25 HCO 16

SO/Cl forhold: 0.5
Mæsk pH: 5.4

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: