

## HelHvete - 5.5%

### Weissbier

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 12 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.22  
 Farge : 7 EBC  
 Karbonering : 3 CO2-vol

Gravity før kok : 1.044  
 Original Gravity : 1.052  
 Final Gravity : 1.011

### Gjærbare ingredienser (6.1 kg)

3.7 kg - Wheat 4 EBC (60.7%)  
 2.4 kg - Pilsen 3 EBC (39.3%)  
 200 g - Rice Hulls 0 EBC

### Humle (35 g)

30 min - 35 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Diverse

Mesk - 2.5 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Mesk - 0.3 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Mesk - 0.4 g - Gypsum (CaSO4)  
 Mesk - 14 ml - Lactic Acid 80%  
 10 min - Kok - 10 g - Gjærnering

### Gjær

1 pkg - Lallemmand (LalBrew) Munich Classic

### GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 25 L  
 Kokestørrelse : 31.06 L  
 Volum etter kok : 26.56 L

Meskevann : 19.97 L  
 Skyllevann : 15.97 L  
 Skyllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 90 min  
 Total vannmengde : 35.94 L

Brygghuseffektivitet: 70%  
 Meskeeffektivitet: 71.4%

### Meskeprofil

High fermentability plus mash out  
 42 °C - 10 min - Temperatur  
 67 °C - 60 min - Temperatur  
 72 °C - 45 min - Temperatur  
 78 °C - 10 min - Temperatur

### Gjæringsprofil

Ale  
 22 °C - 4 dager - Primær  
 24 °C (4 dager stigningstid) - 10 dager - Primær

### Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - Weizen)  
 Ca 40 Mg 8 Na 36 Cl 51 SO 25 HCO 162

SO/Cl-forhold: 0.5  
 Mesk pH: 5.29

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



7 EBC

### Oppskriftsnotater

<https://docs.google.com/document/d/1Lt1PSxNnUzA4DvjCQ04DiWBJW-Xp7A2xFg1L5nSKoFY/>