

HelHvete - 5%

Weissbier

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 15 (Tinseth)
 BU/GU : 0.29
 Farge : 7 EBC
 Karbonering : 3 CO2-vol

Gravity før kok : 1.044
 Original Gravity : 1.052
 Final Gravity : 1.015

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)

60 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

254 milliarder celler - White Labs Hefeweizen...

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
 67 °C - 60 min - Temperatur
 72 °C - 45 min - Temperatur
 78 °C - 10 min - Temperatur

Gjæringsprofil

Ale

14 °C - 4 dager - Primær

18 °C (4 dager stigningstid) - 10 dager - Primær

Vannprofil

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

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/>