

105 Sour kit Hindbær Weisse

Berliner Weisse (12 E)

Type: All Grain
Batch Size: 25,00 L
Boil Size: 32,58 L
Boil Time: 40 min
End of Boil Vol: 29,00 L
Final Bottling Vol: 23,49 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 24 Nov 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: BIAB - Standard 5 Gal/19 l Batch
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 0,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
3,30 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	1	100,0 %	2,12 L
10,00 g	Huell Melon [6,20 %] - Boil 30,0 min	Hop	2	4,7 IBUs	-
1,0 pkg	Lalvin EC-1118 (Lallemand - Lalvin #EC-1118) [23,66...]	Yeast	3	-	-
1,0 pkg	SafAle German Ale (DCL/Fermentis #K-97) [23,66 ml]	Yeast	4	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,049 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,9 %
Bitterness: 4,7 IBUs
Est Color: 7,6 EBC

Measured Original Gravity: 1,028 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 2,1 %
Calories: 261,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body, No Mash Out
Sparge Water: 37,13 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,72
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 3,30 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Sparge: Fly sparge with 37,13 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 125,70 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 125,70 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 101,69 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

DME = Urten fra grund opskrift.

25L urt overføres til gryde og koges 10 minutter uden humle.

Syrnet med 500g pilsner malt i en humlesok i 4 dage. CO2 lag over urten og husholdningsfilm om låget.

urt kogt i 30 min med humlen.

Tilsat 5 kg hindbær i gærspanden efter primær gærring.

Vi glemte at måle FG. :(Bør vel kunne nåers efter syrning?

Refrag pre-boil var 1045.

25L i gryde sat i gærskab ve 35 grader med 500g pilsnermalt i humlesok, CO2 lag og film om låg.

PH måleren var defekt. Så vi kender desværre ikke PH efter syrning. Der var tydelig sur lugt og smag.

SG 1022 eftersyrning før kogning. SG 1028 efter kogning = OG.

Kogt 45 minutter i anden omgang, så samlet 55 minutter

Ca. 20L i grøn gærspand i gærskab ved 17,5 grader luft.

29/11 hindbær tilsat.

60 grader i 2 minutter. Afkøling og ned i gæringstønden efter stormgæring

Gæring kom ikke i gang 29/11 fik den champagnegær Larvin EC-1118.

Gad vide om den OG passer? Den er meget lav i forhold til den anden del af urten.

21/12:

120g rørsukker/19L = 6,3g/L

20 x 0,5L flasker

1 fad 9L

19L i alt

Created with BeerSmith