

Honning øl Weizen

Dunkelweizen (7 B)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 47,03 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,23 L
Final Bottling Vol: 39,00 L
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 02 Sep 2018
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Danbrygger 43 bud
Efficiency: 75,00 %
Est Mash Efficiency: 77,8 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
0,20 kg	Rice Hulls (0,0 EBC)	Adjunct	1	2,2 %	0,20 L
3,80 kg	Viking Pale Ale Malt (6,0 EBC)	Grain	2	41,8 %	2,48 L
3,50 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	3	38,5 %	2,28 L
0,50 kg	Wheat Malt, Dark (Weyermann) (13,8 EBC)	Grain	4	5,5 %	0,33 L
0,20 kg	Carafa Special II (Weyermann) (1100,0 EBC)	Grain	5	2,2 %	0,13 L
20,00 g	Centennial [10,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	12,8 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-	-
40,00 g	Cascade [5,70 %] - Boil 10,0 min	Hop	8	5,2 IBUs	-
0,90 kg	Honey [Boil] [Boil for 5 min](2,0 EBC)	Sugar	9	9,9 %	0,65 L
2,0 pkg	KristallWeizen (Crossmyloof Brewery #)	Yeast	10	-	-
5,00 g	Yeast Nutrient (Primary 3,0 days)	Other	11	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,053 SG
Est Final Gravity: 1,005 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,3 %
Bitterness: 18,0 IBUs
Est Color: 28,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,050 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,3 %
Calories: 465,5 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Double Infusion, Medium Body
Sparge Water: 29,35 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,66
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 9,10 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Protein Rest	Add 25,90 L of water at 45,5 C	43,0 C	20 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 63,0 C	63,0 C	80 min

Sparge: Fly sparge with 29,35 L water at 75,6 C

Mash Notes: Double step infusion - for medium body beers requiring a protein rest. Used primarily in beers high in unmodified grains or adjuncts.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 208,73 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 208,73 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 0,00 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand.

Vi omrørte uden top plade.

Mæsk gik totalt i kuk. Der satte sig noget brændt på varmelegemet, hvilket fik Danbryggerne til at slukke kort efter varmelegemet gik i gang. Det lykkedes os at mæske et ukendt men stort antal minutter ved 63-65 grader. Herefter fjernede vi malt og væske og rensede varmelegemet delvist. Væske og malt blev retuneret og der blev sparget på normal vis. Mash out røg i svinget. Men derefter gik processen på normal vis.

Caos fortsætter. Tønden i gærskab var blevet lovlig cold crachet. Den var simpelthen frossen. Flaskning fra den udsat til 7/7.

30/9 Flasket tønde fra garage.

18,5L fik 185g sukker = 10g/L

18,5L fik ca. 9g/L det 9L kom i fad.

Der blev ingen brændt smag i øllet.

Created with BeerSmith