Brewfather
www.brewfather.app

235 Hvedeurt til multibrug. (V1) - 4.1%

Berliner Weisse
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU : 7 (Tinseth)
BU/GU : 0.19
Farve : 6 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.033
Original Gravity : 1.038
Final Gravity : 1.007

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde : 35 L
Kogemængde : 44.21 L
Vol. efter kogning: 37.71 L

Mæskevand : 22.7 L
Spargevand : 25.74 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 48.44 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72.4%


6 EBC

Forgærbare ingredienser (6.25 kg)
3 kg - Pilsner 2-Row 3.9 EBC (48%)
3 kg - Wheat Malt 3.9 EBC (48%)
250 g - Rice Hulls 0 EBC (4%)

Humle (30 g)
30 min - 30 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4% (7 IBU)

Diverse
Mæsk - 8 ml - Lactic Acid 80%

Gær
0.3 pk - Lallemand (WildBrew) Sour Pitch
2 pk - Fermentis SafAle German Ale K-97

Mæskeprofil
High fermentability
69.8 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

0,1 pk Wildbrew/10L urt.

Efter ca. 10 minutters kogning tages ca. 20L urt ud i gryden til syrning.

Kun 15g Humle tilsættes første dag. Den anden del bruges efter syrning.

6/4 2026 Ca. 20l i gryde ved 100 grader. I gærskab. Lakto tilsættes når temp nåes

Ca. 5L i hver af Funky sour og Vil leg (ingefær starter)

Stod en del og ventede ved høj temperatur.

OG 1052