Brewfather
www.brewfather.app

239 Weisbier til BB#17 (V1) - 5.4%

Weizen/weissbeer
Forfatter:

Type: All Grain

IBU : 14 (Tinseth)
BU/GU : 0.27
Farve : 11 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.039
Original Gravity : 1.049
Final Gravity : 1.008

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde : 22 L
Kogemængde : 30.67 L
Vol. efter kogning: 24.17 L

Mæskevand : 19.5 L
Spargevand : 14.94 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 60 min
Total vand : 34.44 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 73.8%


11 EBC

Forgærbare ingredienser (5.3 kg)
2.5 kg - Wheat Malt 3.9 EBC (47.2%)
2 kg - Pilsner 3.8 EBC (37.7%)
300 g - Melanoidin 59 EBC (5.7%)
300 g - Rice Hulls 0 EBC (5.7%)
200 g - Munich Malt 17.7 EBC (3.8%)

Humle (40 g)
60 min - 40 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.8% (14 IBU)
^ Lot # 213202005
^ Bryghuset MM

Gær
1 pk - Fermentis SafAle German Style Wheat W-68

Mæskeprofil
High fermentability
70.7 °C - Striketemperatur
66 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil
Hvedeøl
17 °C - 10 dage - Primær
21 °C - 4 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Ikke bruge Lallemann Muncher classic gær. Den har MFA brugt i sit bryg.

Skal have meget plads under gæring.

Skal vi stoppe 10 minutter ved 45 grader Ferulic acid rest ?

- Gæringstemperatur: 18–24°C
- Attenuation: 72–76 %
- Flokkulering: Lav (giver naturligt hazy øl)
- Alkoholtolerance: ca. 9 %
- Smagsprofil: Banan, nellike, krydderi, tyggegummi, blød sødme

Brygget 30/8 2026:

239 Weisbier til BB#17 - V1

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

Ca. 17L

OG 1053