

Klassisk sørtysk hveteøl



WEISSBIER

**20 LITER**

# WEISSBIER

Estimerede verdier

Alc %: 5,1%

OG: 1.051

FG: 1.012

IBU: 11

EBC: 8



## MALT 4,75 KG

2,2 kg Wheat malt

2,2 kg Pilsner malt

0,15 kg Risskall



## HUMLE

10g Perle kok 60 min

20g Mittelfruerh kok 10 min



## GJÆR

1 pk LalBrew Munich Classic Wheat Ale11g

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>65°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>4 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>7g pr liter</b>

## TIPS

Ønsker du mer fenoler og estere fra gjæren, kan du øke gjæringstemperaturen til 22°C



### Klipp ut!

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllvann, L: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

## MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

## BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



## BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

