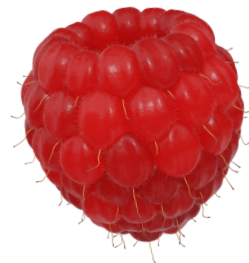


Hallonveteöl

amerikansk veteöl med hallon



Här är ett recept på amerikansk veteöl med hallon.
Smaksätts med fördel med frysta eller torkade hallon.

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte
Satsvolym 20 liter.
Vattenåtgång: ca 29 L
Kokvolym: ca 24,5 L
Densitet före kok: 1.039

Original Gravity: 1.045
Final Gravity: 1.010
IBU: ca 13
Färg: ca 10 EBC

Malt och extraktgivare (4,25 kg)

2 kg (47 %) — Pilsnermalt (Weyermann)
2 kg (47 %) — Ljus vetemalt (Weyermann)
0,25 kg (6 %) — Carared (Weyermann)

Hallon efter smak. Riktlinjer att sikta på:
ca 2 kg färska (pastöriserade) eller frysta hallon eller ca 300 g frystorkade

Hallonstenar och bärrester kan vara besvärliga om de följer med till ölfat och flaskor.
Antingen kan hallonen läggas i en filterpåse från början, eller så kan ett filter/filterpåse användas vid omtappning av ölet till fat eller flaska.

Mäskning

66 °C — 75 min
78 °C — 10 min

Humle (koktid vörtkok 60 min)

25 g (8 IBU) — Saaz (ca 3%) — Kok — 60 min
25 g (5 IBU) — Saaz (ca 3%) — Kok — 20 min

Jäst

Fermentis Safale US-05.
Jäs i ca 18 - 21 °C.

Jäs i 1 - 2 veckor vid 19 - 21 °C. Tillsätt försiktigt hallonen till ölet, utan onödig syresättning.
Låt stå i rumstemperatur i 5 - 7 dagar. Ställ eventuellt jäskärlet kallt sista dygnet för att ölet ska klarna lite extra.

Tips: använd filterpåse eller liknande runt din hävert när du ska tappa upp ölet.



Mr. Malt
A world of brewing solutions

