

HEFEWEIZEN

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter.

Vattenåtgång: ca 30 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.044

Original Gravity: 1.051

Final Gravity: 1.011

IBU: 13

Färg: 10 EBC

Malt (4,65 kg)

3 kg (65 %) — Ljus vetemalt (Weyermann®)

1,5 kg (32%) — Wienermalt (Weyermann®)

0,15 kg (3%) — Carahell® (Weyermann®)

Vattenjustering: ca 5 ml mjölksyra och 6 ml flytande kalciumklorid (33%) i bryggvattnet. Då vetemalt saknar skal, rekommenderas risskal eller havreskal för att luckra upp maltbädden under mäsning och lakning.

Stegmäsning

44 °C — 10 min

62 °C — 45 min

70 °C — 20 min

76 °C — 10 min

(Alternativt, om stegmäsning är uteslutet, mäsning 65 °C i 80 min)

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (28 g):

28 g (14 IBU) — Tettnanger (3,8 %) — Kok — 60 min

Jäst (1 paket):

Weihenstephan Weizen (Wyeast 3068), Hefeweizen Ale (WLP300), eller Munich Classic (Lallemand). Tillsätt i jäskärlet när vörten är ca 20 °C.

Jäsning

Primärjäsning — 18 °C — 20 dagar

Kallkrasch — 5 °C — 1 dag

Kolsyrejäsning på flaska. Weizen passar bra i NRW-flaskor, prima flaskorna med socker (ca 3 g socker per 50 cl flaska). — Låt stå i 18 °C i 14 dagar



Mr. Malt

A world of brewing solutions