

Steinbier

Daniel Borg och Max Westman

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

Vattenåtgång: ca 30 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.052

Original Gravity: 1.055

Final Gravity: 1.017

IBU: ca 29

Färg: ca 10 EBC

Malt (5 kg)

5 kg (100 %) — Pilsnermalt (Weyermann®)

Vattenjustering (bryggvatten): 6 ml flytande kalciumklorid (33%)

Mäskning

55 °C — 15 min

63 °C — 45 min

72 °C — 15 min

78 °C — 5 min

Koktid vörtkok: 60 min. OBS! Vörten ska kokas med heta stenar! Akta fingrarna...
Vörten delades upp i två delar: hälften kokades i bryggverket och andra hälften kokades med hjälp av heta stenar i en Patina-gryta. Vad gäller stenarna så hade vi ca 10 st stora stenar som hettades upp i en eldstad med grillkol och björkved, stenarna fick ligga i själva elden så att säga. Till sist återförde vi vörtkoket från grytan till bryggverket innan vörten kylades ner.

Humle (65 g):

20 g (22 IBU) — Smaragd (9 %) — First Wort Hopping — 60 min

20 g (7 IBU) — Smaragd (9 %) — Kok — 10 min

25 g (0 IBU) — Smaragd (9 %) — Kok — 0 min

Humlesorten Smaragd kan ersättas med t. ex. Hallertauer Tradition, Magnum eller Perle. Justera i sånt fall mängden på första humlegivan för att nå rätt nivå på besk.

2 pkt — German Bock Lager WLP833

Pitcha jästen när vörtens temperatur är ca 12 - 15 °C.

Jäsning

Primärjäsning — 12 °C — 14 dagar

Diacetylrast — 18 °C — 10 dagar

Omtappning och lagring — 15 °C — 30 dagar



Mr. Malt
A world of brewing solutions

Bronsmedaljör på
Sommarölträffen 2022