

LT-ÖL nr024 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Weissbier			
	Planerad	Verklig (OG-FG)/0,762	Typ: Vitöl			
Alkohol:	4,7%	4,6%	Underklass:			
OG:	1,046	1,054	Volym:	32L	Bryggdatum:	2019-04-14
FG:	1,010	1,019	Kok vol:	24L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol:	20,5L	Tappdatum:	2019-05-01
Färg EBC	?		Färdig vol:	20L	Koktid	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
4kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
2kg	Vetemalt	PGW

HUMLE

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Alfasyra	Tid
10g	Mandarina Bavaria (PGW)			Pellets	8,5%	40 min
40g	Mandarina Bavaria (PGW)			Pellets	8,5%	5 min
50g	Mandarina Bavaria (PGW)			Pellets	8,5%	10 min När kok svalnat till 80grader

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
10g	Bavarian Wheat yeast (PGW M-20).	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	16 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 20 min vid 50°C Endast med Vetemalt 60 min vid 60°C med all malt. För att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam) 20 min vid 70°C För att utvinna Dextrin (sötma i ölen)
18 l vatten mäsk, 14 l till lakning.
Kolsyra sockering (8g ca 10ml bryggsocker/liter öl.) 20x10=200ml (160g) lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i vit plasttunna(Torulfs special).