



NANO BREWERY
www.grandfather.no

The Grandfather Afterski Weissbier

Mengde: 25 liter
OG: 1.045-1.050
FG: 1.013 (est.)
ABV: 4,5% (est.)
IBU: 14 (est.)
Ølsett: www.bryggmann.no

Malt:

50% Pils malt
50% Hvetemalt

Humle:

35 gr. Hallertau Mittelfruh i 60 minutt
Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel 10 minutter før kokeslutt

Gjær:

1 pk. Craft M20 Bavarian Wheat

Mesking:

Fyll 20 liter vann
Mesk i 90 minutter på 65 grader (tilsett malt på 70 grader)
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylling
Skyll i ca. 45-60 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 30 liter totalt

Koking:

Koketid 90 minutter

Kjøling og tilsetning av gjær:

Kjøl ned til 17 grader før overføring til gjærkar og tilsett rehydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.

Gjæring:

18 grader i 4 dager og 20 grader i 10 dager

Sukker og flasking:

Tilsett 7 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.
Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 18-20 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i 1-2 måneder for modning.