

Belgisk Wit

OG: 1.050-55 FG: 1.013-15
IBU: 17 Alkohol: 5%
EBC: 9 ME¹: 75%
Volum: 25 liter

Malt

2,5 kg Pilsnermalt	44,6%
500g Munich Mørk, 25 EBC	8,9%
1,8 kg Hvetemalt	32,1%
800g Torrified Wheat	14,2%
<i>Totalt: 5,6 kg</i>	<i>100%</i>

Humle etc.

Pose 1: 30g East Kent Goldings 5,3%, de siste 60 minuttene.

Pose 2: 5g Saaz, 3%, 20g Indisk korianderfrø, 2g Kamilleblomst, de siste 5 minuttene

(40g Ferskrevet appelsinskall²), de siste 5 minuttene

Totalt: 57 (97)g

Gjær

White Labs WLP400 / Safale T-58

1: Mesking

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmeske:

64°C i 90 minutter.

Start med 18 liter vann på 66°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 64°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 liter vann på 79°C.

Eventuelt kan du stegmeske: *Innmesk på 51°C i 10 minutter, 67°C i 45 minutter, 78°C i 5 minutter.*

2: Koking

90 minutter, minimum. Eller den tiden det tar å treffe riktig OG. Juster i så fall koketiden før du tilsetter humle.

3: Gjæring

14 dager på 18-23°C

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet!

Til dette ølet trenger du ca. 250 mrd. gjærceller³. Velger du tørrgjær er riktig mengde inkludert.

Velger du fersk gjær kan det hende du bør sette en starter.

På brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator kan du regne ut hvor mye gjær du behøver.

4: Flasking

8 gram sukker per liter ferdig øl.

For å få kullsyre på flaskene må du også tilsette litt sukker samtidig. Det blir spist opp av gjæren i flasken og CO2 blir dannet naturlig. Det er viktig å bruke passe mengde sukker.

Flaskelagring: Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Vi anbefaler

Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden. For å gi gjæren bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å bidra til utfelling av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær. I en sanitær beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 30-35 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

1 Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

2 Ikke inkludert.

3 Beregnet ut i fra formelen 1 million celler per milliliter vorter per Plato. (Zainasheff&White 2010 Yeast s. 122)