

The Grandfather

Bloody Raspberry Belgium Wit



OG: 1.050 – 1.055
FG: 1.013 – 1.015
ABV: 5,0%
IBU: 17

Malt:

2,5 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC
1,8 kg Best Wheat Malt, 5 EBC
500 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC
800 g Crisp Torrified Wheat, 3 EBC
Totalt: 5,6 kg

Mesking og skylling:

17 liter varmes til 66 grader (vil gi ca. 64 grader mesketemp)	90 min
Varm opp til 78 grader	5 min
Skyll med 15-20 liter vann på 79 grader til totalt 30 liter	30-60 min

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	Minimum 90 min
50g Tettnang 3,3 %	60 min
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
30g Tettnang 3,3%	10 min

200 gram friske bringebær pr. liter ferdig øl tilsettes etter ca. 8-10 dager i gjæringsdunken. Bringebærene varmes opp til 80 grader først og kjøles ned til 25 grader før de tilsettes.

Gjær:

2 x Belgisk Wit M21 tørrgjær

Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøøl ned til 20 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader) i det ene gjæringskaret. Rør inn mye luft.

Flasking og lagring:

Tilsett 5,8 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 14 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 måneder for modning.