

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc**Landly Hvede #26**

Style: Belgisk Wit

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume:	23 liters
OG:	1059
FG:	
Alcohol:	5.9 % by vol.
Colour:	10 EBC (Golden)
Bitterness:	18 IBU
BU/GU:	0.3

Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	2400	grammes
Wheat Malt		2500	grammes
Crystal Malt	135	100	grammes
Sauer Malt		250	grammes

Mash schedule: 50 degrees for 35 minutes, 62 degrees for 55 minutes, 76 degrees for 15 minutes.

Hops

Hersbrucker	5.3% alpha	33	grammes	60	minutes
Saaz	2.8% alpha	20	grammes	10	minutes
Hersbrucker	2.1% alpha	10	grammes	10	minutes

Fermentation

Yeast: 3944 Belgian White
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Lagered at 10 degrees C for 14 days.

Comments:

til 23 L.:

1½ tsk. gærnæring + 10g. Koriander + 15g. Irish Moss + 15g. sød appelsinskal + 5g. bitter appelsinskal koger med de sidste 15 min.

19-02-2011:

12.45: Mash-in ved 50 grader. Proteinpause

13.20: Hæver temp.

13.35: 62 grader nået.

14.30: Hæver temp.

14.55: Urt tappes.

15.20: Urt kogning begynder (hæver temp.)

15.40: 1. humle tilsættes.

16.35: 2. humle + Kryderier + Irish Moss + Gærnæring tilsættes.

16.50: Køling begynder.

17.10: Laver whirlpool.

17.15: 21,5L urt overføres til spand, gær tilsættes.

OG: 1059 ved. 22 grader.

