

Bach's hvede

Øltype	Hvede	Bryg nr.	30	Brygdato	27. okt. 2013
Volume	19 liter	Alc. styrke	4,8 %	Tappedato	14. nov. 2013

Malt

Type	Vægt
Wheat, 3 EBC	3.200 gram
Cara wheat, 120 EBC	400 gram
Pilsner, 3 EBC	2.100 gram
Cara pils, 5 EBC	200 gram
Munchener castle, 25 EBC	450 gram
Cara Crystal, 120 EBC	300 gram
Carafa chocolate, 800 EBC	30 gram
Totalvægt	6.680 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	16,7 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	12,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
65,5 grader	90 min.	7:00	8:30
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	9:20	Slut kl.	10:50
-----------	------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Hallertau Hersbrücker	3,1 %	23 gram	90 min.
Hallertau Hersbrücker	3,1 %	9 gram	15 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
10 gram	Irish Moss	Koger med urten de sidste 15 minutter
14 gram	Spraymalt, light	Eller 10 gram sukker pr. liter til karbonering
5 gram	fennikel	Udblødt i kogende vand 10 minutter og væsken tilsat sammen med spraymalt før flaskning

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1056	Efter gæring (FG)	1020
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 3333 German Wheat XL

Primærgæring start	27. okt. 2013	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	---------------	----------------------	-------