

# #13 - Hoeparken 2013

Witbier (16 A)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 25,00 l  
**Boil Size:** 30,33 l  
**Boil Time:** 75 min  
**End of Boil Vol:** 27,30 l  
**Final Bottling Vol:** 25,00 l  
**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Date:** 30 Mar 2013  
**Brewer:** Morten Gade Sørensen  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** 25 ltr. Nimbus - RS270  
**Efficiency:** 72,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 75,6 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
7,20 ml	Lactic Acid (80%) (Mash 60,0 mins)	Water Agent	1	-
1500,00 g	Oat Hulls (0,0 EBC)	Adjunct	2	21,7 %
2200,00 g	Pilsner (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	3	31,9 %
2200,00 g	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	4	31,9 %
1000,00 g	Wheat, Flaked (3,2 EBC)	Grain	5	14,5 %
35,00 g	Goldings, East Kent [5,41 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	17,8 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-
25,00 g	Orange Peel, Sweet (Boil 10,0 mins)	Spice	8	-
20,00 g	Coriander Seed (Boil 10,0 mins)	Spice	9	-
15,00 g	Saaz [4,00 %] - Steep/Whirlpool 15,0 min	Hop	10	1,4 IBUs
1,0 pkg	Belgian Wit Ale (White Labs #WLP400) [35,49 ml]	Yeast	11	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,049 SG  
**Est Final Gravity:** 1,011 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,0 %  
**Bitterness:** 19,2 IBUs  
**Est Color:** 6,4 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,048 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,017 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 4,1 %  
**Calories:** 455,8 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body, No Mash Out  
**Sparge Water:** 16,54 l  
**Sparge Temperature:** 77,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Total Grain Weight:** 6900,00 g  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Mash PH:** 5,30

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 20,70 l of water at 72,3 C	66,7 C	60 min

**Sparge:** Fly sparge with 16,54 l water at 77,0 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 217,30 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Single Stage

**Volumes of CO2:** 3,0  
**Carbonation Used:** Bottle with 217,30 g Corn Sugar  
**Age for:** 30,00 days  
**Storage Temperature:** 22,0 C

## Notes

# Remove from inventory udført #

Tilsæt 2 kg havreskaller for at undgå stuck mash. Blødes op i varmt vand (ca. 70 grader) i 10 minutter og si efterfølgende vandet fra for at få det værste snavs skylles væk.

Brygdag 9/5-2013:

Havde sat 2 kg havreskaller i "blød" ved 70 grader. Det fyldte en hel del, så det endte med at vi lige hælde en skovlfuld fra inden indmæskning.

Der var beregnet 3L vand pr. kg malt (dvs. 16,2 L), og mht. justering af pH skulle der tilsættes 6,5 mL mælkesyre (80%) for at

ramme den optimale pH i mæsken. Jeg havde dog ikke taget højde for den ekstra vandmængde til havreskallerne, så jeg sjussede mig frem til at der nok var omkring 18 L vand der skulle justeres. Derfor blev der i stedet tilsat 7,2 mL mælkesyre (80%) til 18 L mæskevand. Eftergydevandet gjorde vi ikke noget ved.

12.10: Indmæskning ved 67 grader. Første gang med STC-1000 termostaten, lidt usikkerhed omkring nøjagtigheden af temperaturen pga. "forsinkelse" før den reele temperatur når føleren i t-stykket efter hanen. Vi har dog indtrykket af at dette bryg har været under bedre, eller mere reel, temperaturkontrol.

Da vi bryggede udendøre havde gryden lidt svært ved at forblive i kog til at starte med. Det hjalp lige at hjælpe den på vej med en 1000W dypkoger. Vi spædede gryden til med lidt vand fra hanen, da der nåede at fordampe lidt. Efter humlen blev tilsat forblev gryden fint i kog.

9/6-2013:

FG: 1017 @ 23 grader C (1048-1017\*0,132≈4,1% ABV)

Karboneret med 200g dextrose i 400 ml vand til 20 L. Target CO2 volume = 3 (gæret højt ved ca. 23+ grader). Det blev til 50 x 0,33 cl + 4 x 0,5 cl + 1 x 0,7 cl flasker.

*Created with [BeerSmit](#)*