

#14 - Lærkehvede

Weizen/Weissbier (15 A)

Type: All Grain
Batch Size: 23,00 l
Boil Size: 27,65 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 25,22 l
Final Bottling Vol: 23,00 l
Fermentation: Ale, 7d @ 19C + 7d @ 20C
Taste Notes: Smager sindssygt godt!

Date: 13 May 2013
Brewer: Morten Gade Sørensen
Asst Brewer:
Equipment: 25 ltr. Nimbus - RS270
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 75,9 %
Taste Rating: 30,0



Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
17,00 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
5,00 ml	Lactic Acid (Mash 60,0 mins)	Water Agent	2	-
424,16 g	Havreskaller (0,0 EBC)	Adjunct	3	8,7 %
2205,65 g	Pilsner Malt (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	4	45,2 %
2205,65 g	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	5	45,2 %
42,42 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	6	0,9 %
30,08 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	14,2 IBUs
90,00 g	Hyldeblomst (Boil 5,0 mins)	Herb	8	-
15,00 g	Tettnang [4,50 %] - Steep/Whirlpool 5,0 min	Hop	9	0,7 IBUs
1,0 pkg	Hefeweizen IV Ale (White Labs #WLP380) [35,49 ml]	Yeast	10	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,044 SG
Est Final Gravity: 1,008 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,7 %
Bitterness: 14,9 IBUs
Est Color: 6,0 EBC

Measured Original Gravity: 1,044 SG
Measured Final Gravity: 1,007 SG
Actual Alcohol by Vol: 4,8 %
Calories: 404,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body, No Mash Out
Sparge Water: 16,11 l
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4877,88 g
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,50

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 14,42 l of water at 70,5 C	65,0 C	90 min

Sparge: Fly sparge with 16,11 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: Keg
Pressure/Weight: 1,18 bar
Keg/Bottling Temperature: 5,0 C
Fermentation: Ale, 7d @ 19C + 7d @ 20C

Volumes of CO₂: 2,9
Carbonation Used: Keg with 1,18 bar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

Notes

5 ml mælkesyre (0,292/liter) tilsættes 17 liter Rødekro vand for at opnå en mæske pH på 5.5 (ifølge Bru'n Water)

07/07-2013: Gærstarter lavet med 1,58L vand kogt i 10 min. med 158g lys DME. WLP380 tilsat kl. x og står på magnetomrører ved ca. y-z grader.

11/07-2013: Starteren sat på køl fra morgenstunden, så den kan bundfælde.

13/07-2013: Brygdag med Søren og naboerne (Kim, Brian, Jesper, Jan). Konerne var også forbi. STC-1000 blev sat til 65 grader (uden +- korrektion) og proben monteret i det nye dyrkør. Pre-mash-out SG = 1042.

13/07-2013: Første forsøg med styring af gæringstemperatur med BrewPi (PID). Sat til gæring ved 19 grader den første uge.

21/07-2013: Temperatur hævet til 20 grader (anden uge).

02/08-2013: Sensoren i gærspanden valgte lige pludselig at sætte ud, så temperaturstyringen fra denne dag indtil d. 9/8 var inaktiv. I denne periode var temperaturen mellem 23-27 grader (!). Forhåbentlig gør det ikke så meget når gæringen havde været under optimale gæringsforhold i 27 dage.

09/08-2013: Temperatur sænket gradvist til 5 grader over et døgn. Formålet er klaring af øllen, men dette lidt omsonst, da det jo er en hvedeøl vi brygger, og denne må i sagens natur meget gerne være uklar.

12/08-2013: 19 liter øl tappet på fad. Den duftede med lovende. Og smagte også godt - man kunne godt ane hyldeblomsten, og der var noter af banan fra gæren. Den får en CO2 volumen på 2.9-3.0. Tvangskarbonering ved 5 grader i køleskab. Desværre gik hydrometret i stykker på brygdagen, og vi havde ikke fået købt et nyt, så vi kender desværre ikke FG, så vi kan udregne alkoholstyrken.

16/08-2013: Nu karboneret og prøvesmagt sammen med Brian Handke. Den er rigtig go - fin frisk, uden bismage, hvilket bevidner om et sundt gæringsforløb. Man kan ane duften af hyldeblomst. Havde fået to hydrometre hjem, så alkoholprocenten kunne bestemmes: $FG = 1007$. Dvs. $(1044-1007)*0,132 = \sim 4,9\%$ ABV

Created with [BeerSmit](#)