

TuneBryggets Bryggeskjema

Weißbier

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere		
23	Hvete	Planlagt	18.05.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr

Målinger & verdier før gjæring

IBU	13		Etter skylling	Etter ko [1]	I gjærdu [2]	Vannjustering		Til gjæring		Effektivitet
EBC	9	Antall liter				Ønsket OG	1.046	Antall liter		
OG	1.046	Brix				Tilsett vann		OG		
FG	1.010	OG				Justert ABV				
ABV	5,1 %									

Meske,- og kokemålinger

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix										
Kokebrix										

Temperaturer & tider

	Mesking	Utmesking	Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring	Drikkeklar	Tot tid
Temp	Steg	78 °C	100 °C	18 °C		25 °C	15 °C	15 °C	13.07.16	56 dager
Tid	120 min	10 min	90 min	14 dager		14 dager	14 dager	14 dager		
Ferdig				01.06.16		15.06.16	29.06.16			

Ingredienser

Vann		Totalt	48,6 l	Gjær				
Type	Mengde			Produkt	Starter?	Starter#	Mrd celler	
Meskevann	24,0 l			WLP300	Ja	6	370 mrd	
Skyllvann	24,6 l							
Malt		Totalt	8,10 kg	Humle, krydder etc (tørr)			Totalt	0,0 g
Mengde	Produkt	EBC		Hva	Tid	Mengde	Produkt	
3,80 kg	Swaen Pilsner	3						
3,80 kg	Swaen Hvete	4						
0,50 kg	Flaket ris							
Humle, krydder etc (kok)		Totalt	250,0 g	Sukker og lactose				
Hva	Koketid	Mengde	Produkt	Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske	
Humle	60 min	30,0 g	Vanguard	Sukker	8,5 g			
Humle	60 min	10,0 g	Sterling	Lactose				
Diverse	10 min	10,0 g	Gjærnæring	Totalt				
Diverse	10 min	100,0 g	Maltekstrakt lys	Vann	48,6 l		Malt 8,10 kg	
Diverse	10 min	100,0 g	Maltekstrakt hvete	Humle	40 g		Div 210,0 g	
				Gjær	370 mrd			
				Sukker			Lactose	

Målinger & verdier under og etter gjæring

BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig				Produksjon			
Dato	OG	Brix	Kommentar	Dato flasket		I på flasker	
lør. 28.05				Prod liter		I på fat	
søn. 29.05				FG		TB korker	
man. 30.05				ABV		Hvite korker	
tir. 31.05							
ons. 01.06							
tor. 02.06							
fre. 03.06							
lør. 04.06				Utført			
søn. 05.06				E brygging	Nettsider	Humle kok	Humle tørr
man. 06.06				E flasking			

Kommentarer

Stegmesk: 40g i 20 min, 51g i 30 min, 67g i 60 min, 78g i 10 min

Mesking						
Start	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	Stegmesking, se kommentarfelt 1. side		
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 °C		
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring					
	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet					
50 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
120 min	Utmesking. Øk temp til 78 °C, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 °C					
130 min	Når temperaturen har vært på 78°C i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 °C vann					
	Sett bryggeren i kokemodus					
	Skyll til nivået i bryggeren er nesten full, og løft meskekaret over til sinkbøtta for avrenning. Hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig					
Koking & nedkjøling						
Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 °C, fjernes skum for å forhindre overkok. Evt stopp koking i noen sekunder					
	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen					
0 - 90 min	Tilsetninger av humle ++					
	Etter 30 min	30,0 g Vanguard		Etter 80 min	100,0 g Maltekstrakt hvete	
	Etter 30 min	10,0 g Sterling				
	Etter 80 min	10,0 g Gjærnæring				
	Etter 80 min	100,0 g Maltekstrakt lys				
80 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
85 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
90 min	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok". Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann					
Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking						
Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblander					
	Sett dunken til gjæring på	18 °C				
	Noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side under "Antall liter i gjærdunk"					
Tørrhumling	Tilsetninger av humle ++					
F.o.m 28.05.16	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.					
	Hvis det er pils/lager, bør temperaturen økes noen grader i 2 døgn, for deretter å kjøre cold crash.					
	Omstikk og tapp på flasker. Noter dato, antall liter på flasker og FG på 1. side under "Produksjon"					
Kommentarer						