

# Midtbrygg Hveteøl

## Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

<b>Stil</b>	Hveteøl	<b>Dato</b>	
<b>Koketid</b>	60,000 min	<b>Effektivitet</b>	85
<b>Kokevolum</b>	30 L	<b>Preboil Gravity</b>	
<b>Ferdig Volum</b>	25 L	<b>Starting Gravity</b>	1,050
<b>IBU (bitterhet)</b>	10	<b>Final Gravity</b>	1,013
<b>ABV (alkohol)</b>	4,90%	<b>Kalorier pr 355 ml</b>	167

### Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp 15 liter til 54 C Tilsett malt :
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,6 kg Hvetemalt</li><li>• 2,6 kg Pilsnermalt</li></ul>
	Sjekk at temperatur i mesken er ca 50-55 C . Slå av Beer Brew 30 og la stå i 15 minutter . Start oppvarming av 6 L kokende vann til økning av temperatur .
	Sett termostat på 70 C og tilsett 6 L kokende vann mens du rører i mesken og sirkulerer vørteren. Når mesken har nådd ca 67 C. Slå av B30 og la stå i 60 min, rør 2-3 ganger for å få jevn temperatur.
	Varm opp 16 L vann til ca 82 C til bruk ved skylling mens du sirkulere vørteren i 60 minutter
	Hev maltrøret og vent i ca 5min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 60%. Deretter skyll sakte med 16L varmt vann. Ikke la vørteren koke enda!
	Fjern deretter maltrøret og sett termostat på maks og effekt på ca 90-100 %, bruk ca 80 % når det koker.
	Når vørteren koker tilsett 10g Northern Brewer Når 10 min gjenstår tilsett 20 g Saaz Sett kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.
	Kjøøl deretter vørteren ned til ca 20 C
	Når vørteren har nådd ca 20 C tøm kjelens innhold i gjæringskaret. Ha gjerne litt høyde fra kranen til karet slik at vørteren tilføres mest mulig oksygen i prosessen. Deretter sett på lokket på gjæringskaret og rist for å få mest mulig oksygen i vørteren før gjæring.
	Tilsett gjær.
	Gjæring : La det står til gjæring ved 18-30 C i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,013 eller mindre. La stå lengre til gjæring og øk temperaturen med 2-3 grader hvis FG fremdeles er for høy.
	Ha på flaske eller fat. Anbefalt CO2 Volum er 3 som tilsvarer ca 7 gram sukker pr liter.
	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes