

KSMK Vete

Klassisk veteöl av sydtysk typ (6 B)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l
Boil Size: 24,81 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 22,92 l
Final Bottling Vol: 19,00 l
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 20 Jan 2018
Brewer: Mats
Asst Brewer:
Equipment: Karlshöll 30 liter + BIAB
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 72,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes: Söt med lite för mycket humlesmak. Beror på att stor del av humlen gick med i jäskärlet.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
20,00 l	Karlshall 2006	Water	1	-
2,70 kg	Pilsner (EKO) (5,0 EBC)	Grain	2	40,3 %
2,00 kg	Vetemalt (6,0 EBC)	Grain	3	29,9 %
2,00 kg	Wheat Munich (Castle) (15,0 EBC)	Grain	4	29,9 %
8,00 g	Calypso [13,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	10,9 IBUs
20,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	6	2,1 IBUs
2,0 pkg	Weihenstephan Weizen (Wyeast Labs #3068) [124,...	Yeast	7	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,067 SG
Est Final Gravity: 1,010 SG
Estimated Alcohol by Vol: 7,6 %
Bitterness: 13,0 IBUs
Est Color: 14,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,060 SG
Measured Final Gravity: 1,020 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,3 %
Calories: 576,3 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: BIAB, Pilsner Step Mash
Sparge Water: -0,00 l
Sparge Temperature: 0,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,83
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 6,70 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Acid Rest	Add 28,91 l of water at 41,9 C	40,0 C	20 min
Protein Rest	Heat to 53,0 C over 5 min	53,0 C	15 min
Saccharification 1	Heat to 63,0 C over 11 min	63,0 C	45 min
Saccharification 2	Heat to 72,0 C over 9 min	72,0 C	30 min
Mash Out	Heat to 78,0 C over 6 min	78,0 C	10 min

Sparge: If steeping, remove grains, and prepare to boil wort

Mash Notes: Brew in a bag method where the full boil volume is mashed within the boil vessel and then the grains are withdrawn at the end of the mash. No active sparging is required. This is a pilsner mash profile that can be used for styles requiring high attenuation and/or modification.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 101,69 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage
Fermenter:

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 101,69 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 48,17 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

Från forumet

Jag gör 20 liters batcher i min BIAB. Jag fyller på 25 liter med ett recept på 6 kg malt och håller i malten vid 35 grader och värmer tills det nått 66-67 under omrörning då och då. Får stå i en timme, sen fortsätter jag värma till 76-77 under omrörning för att lyfta ur påsen. När det värsta runnit av så lägger jag den i en annan hink med en annan mindre upp och nedvänd hink inuti. Då håller jag 5 liter 75-gradigt vatten genom påsen och låter den rinna av. Sen återför jag allt som runnit ur till grytan och har då oftast runt 27-28 liter vört. Efter kok så är det nere på 23-24 och efter överföring till jäshink genom ett filter runt 21 liter. Jag kör en egen No Chill variant så jag kan tappa ovanifrån och få böset sist, så filtret funkar bra för den metoden. Kan ta en jävla tid om man har tappkran och snabbkylt verkar det som. 1 liter blir kvar i botten efter flaskning.

26 liter vatten värm till 40 grader.

6,2 kg malt

Primning till 3,3 Co2

0,5 l flaska 4,9 g socker

0,33 l 3,2 g socker

2018-02-14 9liter på 0,5l flaska med röd kapsyl. FG 1020

Created with BeerSmith