# Weizenbock **20L**

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20 liters bryg
i et Malt Master bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer.

## Malt

| | |
|---|---|
| Pilzner malt: | 1,0 kg |
| Wheat malt: | 3,5 kg |
| Munich malt: | 2,0 kg |
| Crystal 150: | 0,5 kg |

## Humle

| | |
|---|---|
| Lubelski: | 50 g |

## OG / FG

Original Gravity:
ABV: %

## Gær

SafAle WB-06



### 1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 46 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld alt valset malt i. Rør grundigt.
- Husk låg på overløbsrør under påfyldning af malt.
- Start pumpen, og rør i malten de første par minutter. Låget fjernes fra overløbsrøret, og øverste indsatssi monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

**Mæsknings periodens 120 minutter:**

- Mæsk i 15 minutter ved 44 °C.
- Varm op til 55 °C og mæsk i 15 minutter.
- Varm op til 63 °C og mæsk i 40 minutter.
- Varm op til 72 °C og mæsk i 45 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

**Eftergydning:**
Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 78 °C,
Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand,
så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommes i Malt Masteren.

### 2. Kogetid

- Kogetid: **70 minutter**.
  Urten bringes i kog under låg.
  Når urten har nået kogepunktet fjenes låget.
- Efter **10 minutters** kogetid, tilsættes **35 g Lubelski** humle.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes ydeligere **15 g Lubelski** humle.

Der kan med fordel bruges hopspider
eller humleposer ved tilsætning af humle.

### 3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 23 °C, og overføres til rengjort gæringsbeholder. Nedkøling foretages bedst med en chiller. Husk at gøre beholderen grundig ren, det er afgørende for kvaliteten af det færdige øl. Når den angivne temperatur er opnået, tilsættes gæren.

### 4. Fermentering (Gæring)

**Gæring:**
Ryst gæringsbeholderen kraftigt, og stil den 10-14 dage
ved en temperatur på 18-21 °C.

- Efter 10-14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå 7 dage ved 18-21 °C.

### 5. Eftergæring (Tapning)

**Eftergæring 8 g sukker pr. 1 liter øl:**
Kog 2 dl. vand sammen med den angivne mængde sukker til eftergæring. Afkøl og tilsæt sukkerlagen til urten og rør rundt, hvorefter øllet hældes på flasker og opbevares ved stuetemperatur.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

**Øllet kan nydes efter 2 - 3 uger** på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

### Notater

Her kan du tage notater under processen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Anvist Gravity** | | **Din OG:** | |
| **OG:** | 1070 | **Din FG:** | |
| **ABV:** | | **Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 =** | |

MALT MASTER
BREW & EQUIPMENT
www.maltmaster.eu

Virkelyst 3, 9400 Nørresundby +45 98 17 27 33 info@maltmaster.eu www.maltmaster.eu