# Witbier **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

| | |
|---|---|
| Pilsner malt, Viking: | 1,5 kg |
| Hvedemalt, Viking: | 1,0 kg |
| Hvede, umaltet: | 1,0 kg |
| Curacao Bitter appelsinskal: | 15 g |
| Sød appelsinskal: | 15 g |
| Koriander frø: | 15 g |

## Gær

Lallemand Abbaye

## Humle

| | |
|---|---|
| Saaz: | 55 g |

## OG / FG

| | |
|---|---|
| Original Gravity: | 1048 |
| ABV: | % |



### 1. Mæsk

- Fyld 14 liter vand i Malt Masteren og varm op til 54 °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 105 minutter:**

- Mæsk i 10 minutter ved 52 °C.
- Mæsk i 70 minutter ved 65 °C.
- Varm op til 72 °C og mæsk i 15 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

**Eftergydning:**
Indsatssien hæves, og der eftergydes med 14 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: **60 minutter**.
  Urten bringes i kog under låg.
  Når urten har nået kogepunktet fjenes låget.
- Efter **10 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Saaz** humle.
- Efter **40 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Saaz** humle.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes resten af **Saaz** humlen sammen med korianderfrøene og applesinskallerne.

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

### 3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 22-25 °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 dage
ved en temperatur på 18-22 °C.

- Efter 10 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå yderligere 7 dage ved samme temperatur.
- De sidste dage så koldt som muligt, uden øllet fryser.

### 5. Eftergæring (Tapning)

**Eftergæring 7 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 18-22°C.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Hælder du øllet på fade, så anvend halv sukkermængde.
**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:** 1048 | **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

# Witbier

Witbier, der betyder “hvid øl” på flamsk, er lys og overskyet i udseende da den er ufiltreret og de høje mængder hvede eller havre der bruges i brygningsprocessen. Disse øl er altid krydret og har en tilfredsstillende lys krop med en lemon finish, der ledsager en hvedetekstur og aromatiske krydderier.

Profil domineret af krydret fenol med lav til moderat esterproduktion. Det er et godt valg, når en delikat nellike profil, der ikke domineres af estere, er vigtig.

Den tørre finish komplementerer perfekt brugen af kornflager og maltt samt usødet hvede.



## UDSEENDE

Spænder fra halmfarvet til lys guld.
Tæt og cremet hvidt hoved.
Klarheden vil være overskyet.

## AROMA

Let og sød maltethed med antydninger til tropiske frugter. Krydret og citrusagtig karakter.

## MUNDFYLDE

Glat og cremet mundfylde.
Medium-let til medium krop.

## ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.

MALT MASTER
BREW & EQUIPMENT
www.maltmaster.eu