

BeerCalc: Opskrift til øl-forløb

Style: Weizen / Weissbier

Brewer: Jacob Thinggaard

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1047
Boil Volume	14 litres
Boil gravity	1084
Alcohol (ABV)	5.4 %
Colour	15 EBC (Amber)
Bitterness	9 IBU
BU:GU	0.19
FG	1006



Fermentables

Pale Malt	7 EBC	1800 g
Cara Munich I	100 EBC	360 g
Dry Wheat Extract	8 EBC	1500 g
Dextrose	0 EBC	240 g
Dextrose	0 EBC	175 g
		4075 g

Mash schedule

Se vejledning på [Aktuel Naturvidenskab](#)
 Total grain weight for mash: 2160 g

Hops

Hersbrucker	2.4 %	48 g	60 min
Hersbrucker	2.4 %	24 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Safbrew WB-06	20 °C	21 days
Lagering	No yeast added	20 °C	90 days

Details

- De 175 g dextrose (glucose) er til flaskegæringen - Efter tilsætning af maltekstrakt måles densiteten (husk nedkøling først), og der opjusteres om nødvendigt med glucose til 1.046 g/mL