

MED FORMLER

**RECEPT**

BRYGD NR: #178

BRYGGDATUM: 2011-03-03

ÖLETS NAMN: Am Wheat

Planerad

OG: 52

Faktisk

OG:

ÖLTYP: Amerikansk Veteöl

FG:

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 0,0

Volym: 310 L

Volym: 310 L

Alk Vol % 0,0

BU: 30

Förjäsningsgrad:

#DIV/0!

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

**Extraktgivare (malt m.m.)**

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	42,000	300	12600	68%
Vete	20,000	320	6400	32%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,5	0	0%
<b>Total mängd (kg):</b>	<b>62,000</b> Kg	<b>Total antal °ÖL:</b>	<b>19000</b>	
<b>Mäskvatten=</b>	<b>186</b> 3,0 L/kg Malt			
<b>Teoretisk verkningsgrad</b>		<b>85%</b>	<b>16150</b> °ÖL	

Teoretisk OG: 52 °ÖL

Teoretisk vol.: 311 L

**HUMLE m.m.:**

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Brewers Gold		5,0 Kokstart	330	1,067	331	60	16
Protaflock/ Jästnäring		1ml/ 10 l 15 riktiga				15	
Amarillo		9,1 Kokstopp	320	1,026	318	15	7
Cascade		7,0 Kokstopp	360	1,143	354	15	6
Amarillo		9,1 VPn	480	1,538	477	1	0,7
Citra	0,5 g/L	VPn	150	#DIV/0!	#DIV/0!	1	0,3

STOPP

Totalt g/l:

#DIV/0!

Totalt BU:

30

1640

#DIV/0!

Bitterhumle % Vikt:

#DIV/0!

% BU:

53%

Smakhumle % Vikt:   
Aromhumle % Vikt:

% BU:   
% BU:

JÄST:

Sort: Wheienstphan Form: Förkultur Mängd: 4,0 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):  Jästtillsats (kl):  =  :h, min

RAST:  TEMP:  Start  Stopp  Tid, min:  Tid kl:

Syra:

Protein: 42 20

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 78 10

LAKNING:  Stopp:  Tid, min:  L / min:   
Start:  #DIV/0!

Volym:  L X OG:  Ö =  0 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:  V.grad:  0%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok:  #DIV/0! L OG efter kok:  °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:  L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:  #DIV/0! L Slut OG:  #DIV/0! °Ö

JÄSNING:  TID:  TEMP:  KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):  0,0 %

### 6 D. Amerikansk viteöl

OG FG Alkohol (vol%) IBU Färg (EBC)  
1 030-46 1 006-14 3,5-4,5 5-17 4-15

Kan jäsas på amerikansk under- eller överjäst, oftast överjäst. Bryggs med 30-50% vite. Amerikansk viteöl bryggs med liknande recept som en sydtysk weissen. Ofta till sin fördel färska.

**Bouquet/Arom:** Fruktestrar i smak och doft är typiska, men inte dominerande, dock skall inte fenoliska eller nejlikaktiga dofter märkas. Ingen eller mycket lite diacetyl.

**Färg/Utseende:** Ljust halmgul till gyllengul.

**Smak:** Låg till medium humlesmak. Fruktestrar i smak och doft är typiska, men inte dominerande,

dock skall inte fenoliska eller nejlikoaktiga  
dofter märkas. Ingen eller mycket lite diacetyl.

**Kropp:** Kroppen är lätt till medium. Kolsyran är lägre än i tyska veteöl.

**Exempel:** Anchor Wheat Beer.