

Datum: 080617 **Monks #7A & B**
Namn: **Donnerwetter Weisse**
Öltyp: Sydtysk veteöl med en torrhumlad variant
Bryggare: Charles Cassino & Jessica Heidrich

Volym (l): 300 (eg 2 x 150L en vanlig samt en aromhumlad)

Maltsort	Mängd (g)
Pilsnermalt, Weyerman	25000
Pale ale malt	5000
Vete, puffat	6000
Vetemalt	17500
Summa:	53500

Teoretiskt OG: 1047 Mål = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Vattenbehandling: Mjölksyra i lakvattnet

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Inmäskning	42	
Syrarast	42	25
Proteinrast		
Försockringsrast beta	63	15
Försockringsrast alfa	73	15
Utmäskning	76	10

BU=((% * g)*(min/20))/vol

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	7,0	200	0,7	60	14,0	Northern Brewer
Torrhumle	9,2	80	0,3	60	7,4	Amarillo
- " -	7,0	80	0,3	10	0,9	Cascade
	g humle/L:	0,7	Tot BU:	14	Mål BU = 10-15	

Klarningmedel: Protafloc
OG: 1052
Utbyte (%): 94%
Jäststam: Weinstephaner
FG: 1018
vol%: 4,5