

Datum: 081027 Jäskärl: Aretha **Monks #22**
Namn: Würstmeister Weissbock
Öltyp: Sydtysk vetebock
Bryggare: Charles Cassino

Volym (l): 170

Maltsort	Mängd (g)	vtraktmängtraktbidrag		EBC	EBC malten	
Pilsnermalt	25000	300	7500	54%	112,5	3 - 4
Vete, puffat	5000	320	1600	11%	25	3 - 5
Vetemalt	15000	320	4800	33%	82,5	3 - 5
Pale chokolat	800	200	160	2%	0	
Rostat korn	200	200	40	0,4%	0	

Summa: 46000 14100 100% 13 EBC teor 16 EBC pr

Rek Inmäskvol: 138 (=3,0l/kg malt)
Teoretisk verkningsgrad: 0,75
Teoretiskt OG: 1062 Mål = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 276

Vattenbehandling: Mjölksyra i lakvattnet 1ml/10L

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1	Tid:
Inmäskning	42			
Syrarast Guajakol	44	25		12:28 12:53
Proteinrast	50			13:05
Försockringsrast beta	63	20		
Försockringsrast alfa	73	20		13:56 14:16
Utmäskning	76	10		

Mäsk stopp
Överpumpning 14:44
Återcirkulering 14:54
Lakstart 15:11
Lakstopp
Kokstart 18:46
Kokstopp 19:35
Kylstart
Färdigtappat 20:48

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

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	7,0	146	0,9	60	18,0	Northern Brewer
Aromhumle	2,0	80	0,5	1	0,0	Saaz
	g humle/L:	0,9	Tot BU:	18	Mål BU = 10-15	

Klarningemedel: Protafloc 15 min

OG: 1068

Utbyte (%): 82%

Jäststam: Weinstephaner

FG: 1018
vol%: 6,6