

Datum: 081012 Jäskärl: **Monks #19**
Namn: **Manfred Weisse**
Öltyp: Sydtysk veteöl
Bryggare: Charles Cassino

Volym (l): 160

Maltsort	Mängd (g)	extraktmängd		traktbidrag	EBC	EBC malten
Pilsnermalt	17900	300	5370	56%	80,55	3 - 4
Vete, puffat	3500	320	1120	11%	17,5	3 - 5
Vetemalt	10600	320	3392	33%	58,3	3 - 5
Summa:	32000	9882	100%	10 EBC teor	14 EBC pr	

Rek Inmäskvol: 80 (=2,5l/kg malt)
Teoretisk verkningsgrad: 0,8
Teoretiskt OG: 1049 Mäl = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 192

Vattenbehandling: Mjölksyra i lakvattnet 1ml/10L

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1	Tid:
Inmäskning	42			
Syrarast Guajakol	42	25		
Proteinrast				
Försockringsrast beta	63	20		
Försockringsrast alfa	73	20		
Utmäskning	76	10		

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

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	7,0	100	0,6	60	13,1	Northern Brewer
Aromhumle	2,4	80	0,5	1	0,1	Hersbrücker
	g humle/L:	0,6	Tot BU:	13	Mäl BU = 10-15	

Klarningmedel: Protafloc 15 min

Jäststam: Weinstephaner