

27 - This Is For The Wit In Your Eyes

Witbier (16 A)

Type: All Grain
Batch Size: 13,0 l
Boil Size: 14,9 l

Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 13,0 l
Final Bottling Vol: 12,0 l

Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 15 Oct 2015
Brewer: Simon Lei Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: 17 liters gryden
Efficiency: 65,00 %
Est Mash Efficiency: 67,7 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes: En klon af Red/White Christmas med stort set samme maltprofil og brugt tørgær frem for vådgær. Desuden tilsat en smule ekstrakt (fordi jeg havde det i køleskabet).

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1540 g	Pale Malt (2 Row) US (3,9 EBC)	Grain	1	36,8 %
960 g	Vienna Malt (6,9 EBC)	Grain	2	23,0 %
804 g	Wheat, Torrified (3,3 EBC)	Grain	3	19,2 %
502 g	Carared (39,4 EBC)	Grain	4	12,0 %
201 g	Wheat, Flaked (3,2 EBC)	Grain	5	4,8 %
175 g	Extra Light Dry Extract (5,9 EBC)	Dry Extract	6	4,2 %
26 g	Columbus (Tomahawk) [13,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	57,6 IBUs
25 g	Saaz [2,75 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	6,0 IBUs
10,00 g	Coriander Seed (Boil 10,0 mins)	Spice	9	-
10,00 g	Orange Peel, Bitter (Boil 10,0 mins)	Spice	10	-
0,50 tsp	Yeast Nutrient (Boil 6,0 mins)	Other	11	-
17 g	Simcoe [12,40 %] - Boil 5,0 min	Hop	12	7,1 IBUs
17 g	Columbus (Tomahawk) [13,00 %] - Boil 1,0 min	Hop	13	1,7 IBUs
1,0 pkg	Classic Belgian Witbier (Gozdawa #)	Yeast	14	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,3 ml]	Yeast	15	-
25 g	Amarillo Gold [8,50 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	16	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,065 SG
Est Final Gravity: 1,018 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,2 %
Bitterness: 72,4 IBUs
Est Color: 15,8 EBC

Measured Original Gravity: 1,076 SG
Measured Final Gravity: 1,016 SG
Actual Alcohol by Vol: 7,9 %
Calories: 731,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body, Batch Sparge
Sparge Water: 8,5 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4182 g
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 10,5 l of water at 75,7 C	68,9 C	45 min

Sparge: Batch sparge with 2 steps (1,0l, 7,4l) of 75,6 C water

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 68,61 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Single Stage

Volumes of CO₂: 2,4
Carbonation Used: Bottle with 68,61 g Table Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 21,0 C

Notes

Brygning 15. oktober 2015:

Jeg kunne kun lige få 960 gram viennamalt, men det går nok. Det er 100 g for lidt, men så købte jeg lidt mere pale ale malt i stedet.

Jeg kunne kun opvarme 9,3 liter vand i gryden til de ca. 4000 g malt. Der er simpelthen ikke mere plads end det. Jeg ved ikke hvordan jeg skal regne ud hvor meget plads der er til hhv. malt og vand i gryden til mæskning, men 4000g malt må siges at være max. for ellers er der ikke plads nok til vand.

Mæskning 1 time og så 45 minutter til sparging. Der er dog ikke plads til al urten i gryden, så der må 2 styks i gang.

Ved udmæskning havde jeg ikke en spand klar, så humlen og de andre ting måtte ligge i gryden i den varme urt omkring 20 min inden jeg begyndte at tappe den af. Det har nok gjort den mere bitter end beregnet.

Tørhumle 3. november 2015:

Smider en skål på 25 gram Amarillo pellets ned til øllet og lukker igen. Den dufter dejligt.

Tapning 11. november 2015:

28 dage på primærgæring. Det er lang tid, men den er gal med Pernille og hendes graviditetsgener, så jeg har ikke haft overskud til at flaske sidste uge. Den er blevet rimelig bitter og ikke så tør, men det er faktisk godt, for det ville jeg faktisk heller ikke have den skulle være. Men den er bitter og relativt kompleks. Ikke så meget aromatisk fra tørhumlen synes jeg, men det handler nok mere om typen end om mængden.

Jeg har denne gang puttet flaskerne i ovnen med en smule vand i bunden. De står ved knap 200 grader i ca 1½ time og køler derefter af i ovnen mens jeg putter børn. Det fungerer ok, men nu må vi se om de bliver inficerede...

Farven er meget fin og den smager faktisk også ret godt. Jeg kan måske ikke smage det der wit så meget, men der er også meget humle i og noget cara malt smager også igennem. Men jeg tror at den bliver dejligt cremet i mundfylden.

Jeg overvejer at lave nogle større batches i stedet, fordi det alligevel tager lang tid at flaske, og jeg hellere vil have noget mere øl ud af det.

1. smagning 3. dec. 2015:

Det er EU valg om retsforbeholdet og øllet skummer desværre ret eget over og indikerer en infektion. Jeg håber det blot er en undtagelse, men skummet er ret kraftigt. Den smager dog fint og ret humlet. Mest ovre i pale ale segmentet men med en fyldig profil.

Created with BeerSmith