

#42 Monty

Min första Belgian Wit. Wit på engelska är en form av intelligent humor, och vad kan vara mer intelligent humor än Monty Python.

I receptet jag fick från Fredrik hade han en massa kryddor, typ kamomill och lavendel. Den delen av receptet missade jag tyvärr. Får se om det räcker med koriander och rivet skal från apelsin, lime och citron. Den pressade saften av de kvarvarande frukterna blev i alla fall en grymt god drink. ☐

Tyvärr är nitroxen slut, så det blev syresättning med vanlig dykluft.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	22.82	3.21	1.046	1.01	4.69
			Resultat	1.046	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Witbier	16 A	1.044 - 1.052	1.008 - 1.012	10 - 20	2 - 4	0 - 0	4.5 - 5.5 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	27.47
Wheat	420 g	23.08
Floor-Malted Bohemian Wheat	450 g	24.73
Carapils	350 g	19.23
Flaked Oats	100 g	5.49

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	20 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	6 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Coriander	8 g	5 min	Boil	Spice
Lemon zest	1000 g	5 min	Boil	Flavor
Lime zest	1000 g	5 min	Boil	Flavor
Orange zest	1000 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	0 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Wit Ale Yeast WLP400 (WLP400)	White Labs	76%	19.44°C - 23.33°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	78°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)