

#83 Glenn

Efter att ha sett Sigge Dyklager ville Andreas också ha en hundöl. Hans favorit heter Glenn och Andreas gillar bäst mina Pixie Princess, så då blir det en Glenn Wit.

Lade även till lite pors, då jag hade lite kvar i kylan sen sist. För att undvika eventuell kontaminering lades porsen i en sprittinktur en timme innan.

Finns på [Untappd!](#)





Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	17.88	3.39	1.048	1.011	4.78
			Resultat	1.048	1.011	

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	31.25
Dry Malt Extract - Wheat	500 g	31.25
Wheat Malt	500 g	31.25
Flaked Oats	100 g	6.25

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	15 g	0 min	First Wort	Pellet	3

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Pors	20 g	30 min	Boil	Herb
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Coriander	8 g	5 min	Boil	Spice
Kamomill tepåse	1.5 g	5 min	Boil	Spice
Lemon zest	12.5 g	5 min	Boil	Flavor
Lime zest	4.3 g	5 min	Boil	Flavor
Orange zest	29 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	0 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Witbier 3944 (3944)	Wyeast	74%	16.67°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-amylase	64°C	30 min
Alpha-amylase	70°C	15 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.](#)

