

#60 Pixie Princess

Elly fick se mina snygga etiketter och krävde att få en själv. Så då blir det till att brygga något fint och sött, varför inte en Wit.

Då Elly kallas för Pixie Princess av Haley, Kelly och Talitha, så blir det självklart en sådan.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns snart på Untappd!

Igen en jäst som aldrig kommer igång. Bäst för datum passerad med 1.5 månad. Får nog vara försiktig med dessa. Pytsar i ny jäst; **Wyeast Belgian Witbier 3944**. En smackpack. Ska bara se till att läsa instruktionerna denna gång. Smack, skaka, **låta ligga i 3 timmar i rumstemp!**

Attans, innan jag hann tillsätta den nya jästen kom den gamla igång! Måste höja temperaturen i köket. Jästen verkar inte starta om det är kallare än 22 grader.

Nu blir jag tvungen att brygga en till Wit, så jag slipper kasta min aktiverade **Wyeast Belgian Witbier 3944**.





Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	19.42	3.83	1.044	1.01	4.47
			Resultat	1.044	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 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	35.46
Dry Malt Extract - Wheat	500 g	35.46
Wheat Malt	310 g	21.99
CaraBelge	100 g	7.09

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
PL Magnum	4 g	75 min	Boil	Pellet	12
Styrian Golding / Bobek	5 g	5 min	Boil	Pellet	4.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Coriander seed	8 g	5 min	Boil	Spice
Kummin	8 g	5 min	Boil	Spice
Lemon zest	8 g	5 min	Boil	Flavor
Lime zest	4 g	5 min	Boil	Flavor
Orange zest	23 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	0 min	Primary	Fining

Jäst

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

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	62°C	30 min
Beta-amylase	66°C	30 min
Alpha-amylase	71°C	15 min
Mash-out	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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



#57 Alex & Kara

Min andra tripel! Den första blev ju grymt god, så nu testar jag med att lägga till Kummin och Kamomill.

Då min favorittripel är en D'Anvers, så kommer den självklart namnges efter mina favorit Danvers, Kara & Alex!

Självklart blir det syresättning med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.42	4.78	1.077	1.009	8.95
			Resultat	1.077	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Tripel	18 C	1.075 - 1.085	1.008 - 1.014	20 - 40	4.5 - 7	0 - 0	7.5 - 9.5 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	40
Dry Malt Extract - Wheat	500 g	20
Wheat Malt	400 g	16
Cane Sugar	200 g	8
Flaked Oats	200 g	8
Dark Wheat	200 g	8

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5
Saaz	20 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Saaz	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Apelsinskal torkade	12 g	5 min	Boil	Spice
Kamomill	1.5 g	5 min	Boil	Spice
Koriander	10 g	5 min	Boil	Spice
Kummin	1 g	5 min	Boil	Spice
Pomerans	8 g	5 min	Boil	Spice
Stjärnanis	1000 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack	85%	17.78°C - 27.78°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	62°C	30 min
	66°C	30 min
	71°C	15 min
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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

