

Witbier

Belgisk veteöl

Det här receptkitet innehåller både mältade och omältade ingredienser, humle, kryddor och jäst. Allt som behövs för att brygga ett torrt och väl utjäst öl, med lätt ton av citrus och kryddighet. Ölet kan vara lite disigt, det hör till öltypen.

De inkluderade kryddorna koriander och pomeransskal krossar du själv lite lätt före tillsättning, och det kan vara idé att lägga dem i en filterpåse i koket (särskilt om du har ett bryggverk med pump). Läs mer om kryddor i öl på <https://shop.humle.se/kryddning-av-ol>

Läs manualen till ditt bryggverk eller besök shop.humle.se/brygga-ol för mer detaljerade brygginstruktioner. Receptet är beräknat på en bryggeffektivitet på 70 %.

Instruktioner	Ingredienser
Steg 1 - Mäskning <ul style="list-style-type: none">Värm vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten.Låt stå i 80 minuter vid 66 °C.Avlägsna maltresterna från vörten.Sikta på att få ut ca 25 liter vört. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">Alternativt, om du vill använda stegmäskning: 50 °C 10 min - 66 °C 60 min - 78 °C 10 min</div> Steg 2 - Vörtkok <ul style="list-style-type: none">Koka upp vörten och koka i 20 minuter utan lock.Tillsätt humlen. Koka 35 minuter till.Krossa under tiden korianderfröna lätt, och dela pomeransskalet i mindre bitar. De kan gärna placeras i en kokpåse/filterpåse.Lägg i kryddorna i koket och låt koka i 10 minuter till.Avsluta vörtkoket (Total koktid 65 minuter)Kyl ner vörten till så nära jästemperatur som möjligt.Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl. Steg 3 - Jäsning <ul style="list-style-type: none">Torrjäst: strö jästen på ytan av vörten och vänta 15 minuter innan jäskärlet ruskas om. ellerFlytande jäst: Ruska om jäskärlet för att syresätta vörten, tillsätt jästen och ruska sedan om jäskärlet lite till för att jästen ska blanda sig med vörten.Jäs i 3 veckor vid 19 - 21 °C.Tappa upp ölet på flaska (se Kolsyrejäsning på flaska). Alternativt, tappa upp på ölfat och kolsyresätt.	Malt <ul style="list-style-type: none">Weyermann® vetemalt 2,5 kgWeyermann® pilsnermalt 1 kgTorrefied wheat 0,5 kgTorrefied oats 0,5 kg Humle <ul style="list-style-type: none">East Kent Golding (45 minuter) Kryddor <ul style="list-style-type: none">Korianderfrö (10 minuter)Pomeransskal (10 minuter) Jäst <ul style="list-style-type: none">M21 Belgian Wit ellerBelgian Witbier Wyeast 3944 ellerFermentis Safale WB-06 <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"><u>Kolsyrejäsning på flaska</u><p>För att kolsyrejäsa på flaska kan du tillsätta en mindre mängd socker, s.k. primingsocker, vid flasktappningen.</p><p>Normal dosering är 6 - 7 gram strösocker per liter öl. Detta motsvarar ca 2 kryddmått strösocker per 33 cl-flaska. Sockret kan tillsättas i fast form till varje flaska, eller som sockerlag till hela batchen.</p><p>Efter tillsats av socker kapsyleras flaskorna. Efter 2 veckor i rumstemperatur har jästen konsumerat sockret och det har bildats kolsyra i flaskorna.</p></div>

Bryggdata			
Volym efter kok	20 liter	Alkohol	ca 5,1 %
OG	1,047 - 1,051	Beräknad FG	1,007 - 1,011
Beska	18 IBU	Färg	7 EBC

Bryggdatum:
Uppmätt volym: _____ liter **Uppmätt OG:** _____ **Uppmätt FG:** _____

Tips

Värdena i receptet är teoretiska och kan variera beroende på vald bryggmetod. Utrustning som kommer i kontakt med den nerkylda vörten måste desinficeras! Fler tips och instruktioner hittar du på www.humle.se

Witbier

Belgian Wheat beer

Includes malted and unmalted ingredients, hops, spices and yeast. The spices should be crushed before adding to the boil, and a good tip is to put them in a filter bag (especially if using a brewing system which includes a pump).

Witbier is usually cloudy when served, and this is perfectly in style.

Please consult the instructions of your brewing system or visit our website for a more detailed [brewing guide](#). This recipe is calculated for a brewhouse efficiency of 70 %.

Instructions Ingredients

Step 1 - Mashing

- Heat the water and add the crushed malt.
- Mash at 66 °C for 80 minutes.
- Separate the wort from the spent malt.
- Aim for a pre-boil volume of 25 liters.

Alternative mash schedule if step mashing:

50 °C 10 min - 66 °C 60 min - 78 °C 10 min

Step 2 - The Boil

- Bring the wort to a boil. Boil for 20 minutes.
- Add the hops. Boil for 35 minutes more.
- Meanwhile, crush the spices lightly. Optionally, put the spices in a filter bag or similar.
- Add the spices to the wort boil and boil for 10 more minutes. (Total boil time 65 minutes)
- Chill the wort to as close to fermentation temperature as possible.
- Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.

Part 3 - Fermentation

- Dry yeast: Sprinkle the dry yeast on top of the cool wort. Leave for 15 minutes and then shake the fermenter to mix in the yeast.
or
- Liquid yeast: Shake the fermenter to aerate the wort and then add the yeast. Shake some more to mix in the yeast.
- Ferment at 19 - 21 °C for 3 weeks.
- Prime and bottle the beer and leave for 2 weeks at ambient temperature (see Bottle Conditioning beer). Or transfer the beer to a keg and force carbonate,

Malt

- Weyermann® Wheat malt 2,5 kg
- Weyermann® pilsnermalt 1 kg
- Torrefied wheat 0,5 kg
- Torrefied oats 0,5 kg

Hops

- East Kent Golding (45 minutes)

Spices

- Coriander seeds (10 minutes)
- Bitter Orange peel (10 minutes)

Yeast

- M21 Belgian Wit
or
- Belgian Witbier Wyeast 3944
or
- Fermentis Safale WB-06

Bottle Conditioning beer

You can get your beer carbonated by refermentation in the bottle, by adding a small amount of sugar at bottling ("priming" the beer). The sugar lets the yeast create CO₂, thereby carbonating the beer.

Normal dosage is 6 - 7 grams of white sugar per liter of beer, which equals about 2 ml of white sugar per 33 cl bottle. The sugar can be added dry to each bottle, or dissolved in water and added to the whole batch.

After 1 - 2 weeks in ambient temperature the yeast has consumed the sugar and converted it into CO₂, which builds up the pressure inside the bottle, thereby carbonating the beer.

Recipe stats

Batch volume	20 liter	ABV	5,1 %
OG	1,047 - 1,051	Est. FG	1,007 - 1,011
Bitterness	18 IBU	Colour	7 EBC

Brew date:

Measured batch volume: _____ liters OG: _____ FG: _____

Comments

The stats for this recipe is theoretical, and your result may differ from this depending on brewing method and other factors. All equipment touching cooled wort must be clean and sanitized.