

Kolbäck #10 (Blonde)

Thomas, 2017-04-30

Idea was to re-make the #8 Weissbier, but I messed up the order and had no wheat malt, so made a mix of 3 base malts and some Munich, which should work with WLP300 Wheat yeast (which was kept at room temp for a week, stupid me, so it needs to be used up).

Water 20l

2ml lactic acid

1mg CaSo₄

Übersicht Brauwasser nach Aufbereitung

Restalkalität:
1.9 mmol/l (5.3°dH)

Ionenprofil

Kalzium:	40.2 mg/l
Magnesium:	5 mg/l
Sulfat:	26.3 mg/l
Chlorid:	3 mg/l
Natrium:	43 mg/l

Mäskning

2120 g Pilsner malt

1100 g Maris Otter malt

1000 g Vienna malt

900 g Munich

Raster

55 C 15 minuter

63 C 50 min

72 C 20 min

abmaischen 78

Kok, 80 min

14g Polaris 11%, Vorderwürze

1 krm protafloc, 20 min

10 g Polaris 11%, 10 min

10 g (Spalter 2.5%), 0 min (whirlpool)

OG in bucket: 24 l @ 55 Oe, dvs 68% Sudhausausbeute ! (best so far, afaik)

Fermentation

Pitch at 23 C, WhiteLabs WLP300 hefeweizen.

keep at 21-22 C

measure after 8 days 8/5: 14 Oe, 74%. probably finished, even though thick yeast layer on top still there, like never before.

Decide to crash it overnight right away, temp outside is 4 C and there will be frost overnight.

Flasktapping

9/5, after it had cooled overnight to ~5 C.

add 175 g fructose.

yield: $36 \times 0.5l + 14 \times 0.33l$

Recipe inspiration



Triticum Wormatia

Helles Hefeweizen

für L [ändern](#) Ausschlagswürze

Erstellt von: Gambrinus zu Borbetomagus am 29.11.2012

Stammwürze: 13% | Bittere: 17 IBU | Farbe: 9 EBC | Alkohol: 5.6 %

Dieses Weizenbier zielt auf Bananenaromen ab. Auch für jeden Anfänger ein schönes Weizen, das mit Sicherheit gelingt.

BRAUWASSER

Hauptguss: 23 L

Nachguss: 17 ½ L

Gesamt: 40 L

SCHÜTTUNG

Pilsener : 1.44 kg (25%)

Weizen Hell: 2.88 kg (50%)

Wiener: 1.44 kg (25%)

Gesamt: 5.76 kg

MAISCHPLAN:

Einmaischen: 57 °C

1.Rast: 55 °C für 15 min

2.Rast: 62 °C für 50 min

3.Rast: 72 °C für 20 min

Abmaischen: 78 °C

WÜRZEKOCHEN:

Würzekochzeit: 90 min

Saphir: 21 g, % α-Säure [ändern](#), 90 min

Saphir: 12 g, % α-Säure [ändern](#), 15 min

Saphir Wirldrop: 10 g, % α-Säure [ändern](#), 0 min

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: WLP300 oder Zyferm 33 oder Wyeast
3068

Gärtemperatur: 20-22 °C

Endvergärungsgrad: 4.5%

Karbonisierung: 6.5 g/l

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=257&inhaltmitte=recipe&factoraw=23>