

Vestbrygg - Belgisk Wit

4.7% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.048	ABV Alkohol: 4.7%
Specific Gravity: 1.043	IBU Bitterhet: 15
Final Gravity: 1.010	EBC Farge: 7
Utgjæringsgrad: ca 79%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC (**Bygg**)
Wheat Malt - 4 EBC (**Hvete**)
Flaked Wheat - 4 EBC (**Hvete**)
Flaked Oat - 4 EBC (**Havre**)

Total maltmengde: 5.5 kg
Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum og Hallertau Hersbrucker
(Dette ølsettet har 2 humletilsetninger).

Ekstra tilsetningar: Korianderfrø og
appelsinskall. (Er inkludert i settet)

Gjær:

[Safale S-33](#) / [M21](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:
White Labs WLP400, WLP410

Rehydrering av tørrgjær: tilsett (kokt) vatn på
ca. 25-30 °C (1dl per pakke tørrgjær) i en
desinfisert beholder. La det stå i 20-30 min, og
tilsett i gjæringskaret.

Anbefalte tilsetninger:

[Wyeast Gjærnæring](#) - tilsettes dei siste 15
minuttene av koketida for å gi gjæren næring
og bedre vekstvilkår.

[Whirlfloc klarningsmiddel](#) - Gir klarare øl ved å
øke utfelling av proteiner.

Mesking:

65°C i 60 min
77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einsteigs infusjonsmesking, men
du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Koking:

Koketid 90 minutter.
Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan
tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.
Sluttvolum etter koking: 25 liter

Gjæring:

14 dager på 19-21°C
Begynn gjæringen på 19 grader, og la den
stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan
du gjere ved å riste gjæringskaret, bruke
vørterlufter eller rein oksygen.

Bruker du ferskgjær anbefaler vi å sette
gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl. Karboneres i
romtemperatur (20-24°C) i ca 14 dager.

Vi anbefaler sukkerlake eller
[karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,5 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt etter karbonering (4-10°C)
dersom mogleg.
Serveres relativt fersk, men lagres gjerne 2-6
veker etter endt karbonering.

[Les meir om brygging av ølsett her.](#)

Vestbrygg Belgisk Wit er eit kveiteøl i belgisk stil, der Hoegaarden er det stilsettande eksempelet. Dette ølet har ein lett tåkete lys gulfarge, og ein fløyelsmjuk kropp. Ølet er friskt og krydra, og har lav bitterheit med tonar av appelsin og koriander. Eit fantastisk matøl som passar til lette rettar som kvitt kjøtt, fisk og sjømat. Er også ypperlig for seg sjølv.

