

Vestbrygg - Tåkeheimen Dunkelweiss

5% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.052	ABV Alkohol: 5%
Specific Gravity: 1.048	IBU Bitterhet: 14
Final Gravity: 1.012	EBC Farge: 38
Utgjæringsgrad: 78%	Effektivitet: 77%
Kokevolum: 28 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Hvetemalt - 4 EBC (**Hvete**)
Münich Malt 2 - 22 EBC (**Bygg**)
Caramünich 1 - 120 EBC (**Bygg**)
Roasted Barley - 1450 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 5,7 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum.

(Dette ølsettet har 1 humletilsetning).

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Munich Classic](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP300](#)

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.

Mesking:

67°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 60 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 vørterluffer eller rein oksygen.

Ved valg av 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 (4°C).

Serveres relativt fersk, men la gjerne stå 1-2 veker etter endt karbonering.

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

Tåkeheimen Dunkelweiss er ein tysk mørk kveiteøl. Eit hint av nellik og banan frå gjæren er med på å gi dette ølet den riktige karakteren. Ølet har medium kropp, med rikt maltpreg, lite bitterhet og forfriskande fruktige tonar.