

## Dunkel Weissbier SKÖL 22VT 20 l - 4.1%

### Dunkelweizen

Upphovsmakare: Rune

Typ: Helmalt

IBU : 16 (Tinseth)  
 BU:GU : 0.38  
 Färg : 16 EBC  
 Kolsyresättning : 2.3 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.035  
 Original Gravity : 1.042  
 Final Gravity : 1.011

### Extraktgivare (5 kg)

2.42 kg - Warbro pilsnermalt Balder 3.2 EBC (...  
 2 kg - warbro vete 5.9 EBC (40%)  
 500 g - warbro rostad dinkel 10 EBC (10%)  
 80 g - Carafa I (Weyermann) 630 EBC (1.6%)

### Humle (50 g)

60 min - 25 g - Hallertauer - 4.8% (13 IBU)  
 5 min - 25 g - Hallertauer - 4.8% (3 IBU)

### Jäst

0 ml - Mangrove Jack's Bavarian Wheat Yeast M20

### runes

Satsvolym : 25 L  
 Kokvolym : 30.99 L  
 Volym efter kok : 27.19 L

Mäskvatten : 13.5 L  
 Lakvatten : 20.25 L  
 Lakvattentemperatur.: 75.6 °C  
 Koktid : 90 min  
 Total vattenvolym : 33.75 L

Totalt utbyte: 72%  
 Mäskutbyte: 72%

### Mäskschema

Single Infusion, Light Body, No Mash Out  
 65.6 °C - 75 min - Mash In

### Jässchema

Imported  
 19.4 °C - 4 dagar - Primär  
 19.4 °C - 10 dagar - Sekundär  
 18.3 °C - 30 dagar - Efterbehandling

### Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym:

Densitet innan kok:

Volym i kokkittel efter kok:

Original Gravity:

Påfyllning i jäskärl:

Volym i jäskärl:

Final Gravity:

Tappningsvolym:



16 EBC