

Hoegaarden klon – Hvedeøl

Ingredienser:

Til mæskning

2090 g pilsnermalt

2780 g hvedemalt

730 g grove havregryn (valset fra fabrikken, så det gøres ikke igen)

Til urtkogning

33 g East Kent Golding – Pose 1

25 g Styrian Golding – Pose 2

8 g Saaz – Pose 3

10 g Tørret appelsinskal – Pose 3

10 g hel koriander korn – Pose 3

Gær

WLP400 Belgian Wit Ale

Fremgangsmåde:

Tag gæren ud af køleskabet og læg den ved stuetemperatur.

Mæskning

Malt og havregryn mæskes efter følgende program:

45°C i 20 min

55°C i 30 min

65°C i 40 min

Opvarmes til 72°C, hvorefter sigten hæves og filterkagen skylles med så meget 72°C vand som muligt, for at få det sidste sukker ud af kagen. Ved hvedeøl er filtreringen ofte dårligere end ved øl, der er baseret udelukkende på byg, så pas på gryden ikke løber tør.

Urtkogning

Pose 1 60 minutter

Pose 2 koger med de sidste 30 minutter

Pose 3 koger med i de sidste 10 minutter

Efter kogning fyldes gryden op med koldt vand (gøres også løbende), og der lægges låg på for at bevare aroma.

Køling

Køles til ca 20°C. Husk at cirkulere gennem modstrømskøleren i 5 minutter med tilbageløb til gryden for at descinficere den. Der skal ikke være kølevand på under descinficeringen. Når urten er kold og løber ned i gærtanken må der gerne sprøjtes lidt. Det ilter urten og giver gode vækstbetingelser for gæren.

Gæring

Der bør være 25 L vand i gærspanden nu – Ellers fyldes efter med kogt vand, der er blevet koldt igen. Gæres ved stuetemperatur indtil den ikke bobler mere. Det er en smagssag om der omstikkes når stormgæringen er færdig.

Eftergæring

Hvedeøl skal være hårdere karboneret (mere brus) end andre øl. Brug ca 6,5 g sukker/ L.

Nydelse:

Hvedeøl vinder modsat mange andre øl *ikke* ved lagring. Invitér nogle venner og få bugt med det.

Lidenlund bryglaug

Belgisk Wit

OG 1056 g/ L

FG 1014 g/ L

Alkohol 5,5%

Jesper M. J.