

Sommerhyld

Style: Weizen / Weissbier

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1070
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1070
Alcohol (ABV)	7.2 %
Colour	10 EBC (Golden)
Bitterness	17 IBU
BU:GU	0.24
FG	1015



Fermentables

Vienna	7 EBC	2600 g
Wheat Malt	3 EBC	4400 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
		7500 g

Mash schedule

55 degrees 10 minues, 65 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.
Total grain weight for mash: 7500 g

Hops

East Kent Golding	5.9 %	25 g	60 min
Saaz	3.5 %	20 g	30 min
Saaz	3.5 %	10 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Munich Classic	23 °C	21 days
--------------	--------------------------	-------	---------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.
Der tilsættes 25g tørret hyldeblomst de sidste 25 min.
Der tilsættes 7g klar urt de sidste 10min.