

# 13 - Dagmar Wit

Witbier

**Type:** All Grain

**Date:** 09-05-2012

**Batch Size (fermenter):** 22,0 l

**Brewer:** Simon Lei Fredslund

**Boil Size:** 26,9 l

**Asst Brewer:**

**Boil Time:** 80 min

**Equipment:** Simons elgryde

**End of Boil Volume:** 23,9 l

**Brewhouse Efficiency:** 67,00 %

**Final Bottling Volume:** 20,0 l

**Est Mash Efficiency:** 71,6 %

**Fermentation:** Simon Ale, One stage

**Taste Rating(out of 50):** 30,0

**Taste Notes:** Frisk, enkel og let at have med at gøre med et let humlet finish kombineret med appelsin, koriander og kamille.

## Ingredients

### Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,00 kg	Wheat Malt, Bel (3,9 EBC)	Grain	1	58,0 %
1,00 kg	Diastatic Barley (Maltbazaren) (4,0 EBC)	Grain	2	19,3 %
0,59 kg	Munich Malt (17,7 EBC)	Grain	3	11,3 %
0,59 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	4	11,3 %
12,00 g	Columbus/Tomahawk (Maltbazaren) [13,63 %] - Boil 90,0 min	Hop	5	18,4 IBUs
15,00 g	Sterling [7,50 %] - Boil 30,0 min	Hop	6	10,0 IBUs
16,00 g	Sterling [7,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	2,8 IBUs
14,00 g	Coriander Seed (Boil 5,0 mins)	Spice	8	-
6,00 Items	Appelsin skal (Boil 5,0 mins)	Spice	9	-
1,00 Items	Kamille (Boil 5,0 mins)	Spice	10	-
1,0 pkg	Belgian Wit Ale (White Labs #WLP400) [35,49 ml]	Yeast	11	-

## Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,048 SG

**Measured Original Gravity:** 1,040 SG

**Est Final Gravity:** 1,008 SG

**Measured Final Gravity:** 1,006 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 5,3 %

**Actual Alcohol by Vol:** 4,4 %

**Bitterness:** 31,1 IBUs

**Calories:** 364,9 kcal/l

**Est Color:** 8,8 EBC

## Mash Profile

**Mash Name:** Simon Witbier

**Total Grain Weight:** 5,17 kg

**Sparge Water:** 19,1 l

**Grain Temperature:** 21,0 C

**Sparge Temperature:** 76,5 C

**Tun Temperature:** 21,0 C

**Adjust Temp for Equipment:** TRUE

**Mash PH:** 5,20

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mashing	Add 16,94 l of water at 71,4 C	64,5 C	70 min
Mash out	Heat to 76,5 C over 15 min	76,5 C	10 min

**Sparge Step:** Fly sparge with 19,1 l water at 76,5 C

**Mash Notes:** Single infusion mash til brug for witbier. Se Radical Brewing s. 205-208 for beskrivelse af denne metode. Normalt bruges en adjunct mash, men det er for besværligt, derfor bruges en snyde-single-infusion mash.

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle

**Volumes of CO<sub>2</sub>:** 2,8

**Pressure/Weight:** 143,57 g

**Carbonation Used:** Bottle with 143,57 g Table Sugar

**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C

**Age for:** 14,00 days

**Fermentation:** Simon Ale, One stage

**Storage Temperature:** 22,0 C

### Notes

Før brygning:

Se Randy Mosher s. 205-208 Wit Guy White Ale + Passionsfrugt.

Tilsæt 500g rice hulls til sidst i mæsk for bedre filtrering.

Bitterhumle ca. 15 IBU. Det er ligegyldigt hvilken slags.

Brug noget andet i stedet for Saaz til aromahumle. Noget USA-humle i stedet.

Brug finvalsede havregryn - ikke flaked oats. Randy siger Instant oatmeal til en infusion mash, men ud fra hvad jeg kan læse svarer det vist meget godt til de finvalsede havregryn.

På brygdagen 9. maj 2012:

Kan ikke købe rice hulls, men mæskningen går fint uden. Tror det skyldes, at jeg bruger ~30% bygmalt med skaller, for mæsken er ikke stuck.

Vælger Columbus som bitterhumle. Det viser sig den taber 40% alfa pr. 6 mdr, så effektivt er den nu på 5,8% - det er lavt, men det fungerer nu meget godt.

Vælger Sterling, for det er den humle, der ikke er for dyr i maltbazaren og samtidig er spændende og fra USA. 60 kr. for 100g.

Ender med at købe flaked oats og det går fint, men det ville det nok også have gjort med alm. havregryn. Det gør jeg næste gang.

Effektiviteten er ret lav, for jeg ender på 1040, som er 8 point under forventet. Det er umuligt at veje kamille og koriander, så det bliver bare per gefühl og cirka samme mængde af hver. Til gengæld smager øllet fantastisk inden gæring. Der er en tydelig smag af orange og en behagelig bitterhed i bunden, der spiller fint sammen med den søde smag fra den megen hvede. jeg tror det bliver en helt god witbier alligevel. Beslutter at kalde den Dagmar Wit, da den bliver færdig lige omkring hendes fødselsdag, og hun pt. er væk til Lalandia med Pia og Dennis.

Created with [BeerSmith](#)