Ølbrygning - Tysk Hvedeøl (Skagen Hvede)

Hav, sand, blæst, historiens vingesus. På toppen af Danmark finder man meget af det bedste, livet har at tilbyde. Skagen er et helt særligt sted, som har tiltrukket kunstnere i verdensklasse... Lyder det som starten på en turistbrochure? Måske, men faktum er, at der stadig findes kunstnere i Skagen - ikke mindst når det handler om mad og øl. Øl??? Jep, Skagen Bryggerlaug har i årevis forfinet deres håndbryg, og nu har vi fået lov til at præsentere deres Skagen Hvede som den første Månedens Bryg.

Opskriften er indsendt af brygmester René Søgaard, der skriver om øllen:

"Det er en fremragende sommerøl, lige til at nyde på terassen en dejlig varm sommerdag. Øllen har en rigtig frisk frugtsmag, rig på kulsyre og flot skum.

Opskriften er faktisk meget simpel. Så selv en nybegynder vil sagtens kunne brygge den. Opskriften er registreret på Beercalc under "Skagen Hvede" - Skagen Bryggerlaug."

Og her kommer så opskriften
Til 29 liter Skagen Hvede:

3 kg. Pilsnermalt
3 kg. Hvedemalt
(mæskes ved 65 grader i 90 min.)

32 gr. Tettnangerhumle 4,5% i 60 min.
15 gr. Tettnangerhumle 4,5% i 5 min.
IBU på 16.

Gær : WB06 German Weizen tørgær eller S-33
22 - 24 grader i 7 dage.
22 - 24 grader i 7 dage.

4,8 % vol.

De ca.27 liter øl tilsættes 8 gram sukker pr.liter til eftergæring.

Eftergære ca.14 dage ved 25 grader.

Lagre(5 -10 grader) ca.14 - mange dage(bliver kun bedre), men kan sagtens drikkes efter 2 dage.

Velbekomme! - Skagen Bryggerlaug

Husk hos Brygladen finder du alt til ølbrygning - Vi har alt til din næste hjemmebryg

Brygladen

