

Gyldenbørste

Style: Wheat Beer

Brewer: Peter_kl

Vital Statistics

Volume	25	litres
OG	1050	
Boil Volume	20	litres
Boil gravity	1063	
Alcohol (ABV)	5	%
Colour	6	EBC (Pale yellow)
Bitterness	23	IBU
BU:GU	0.46	
FG	1012	



Fermentables

Wheat Malt	3	EBC	2500	g
Pilsner Malt	3	EBC	2000	g
Flaked Wheat	3	EBC	500	g
			5000	g

Mash schedule

90 min
Total grain weight for mash: 5000 g

Hops

Perle	6.4	%	20	g	60	min
Hallertauer Mittelfruh	5.0	%	20	g	30	min
Hallertauer Mittelfruh	5.0	%	10	g	10	min
Hallertauer Mittelfruh	5.0	%	10	g	5	min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	SafAle WB-06	20	°C	5	days
--------------	--------------	----	----	---	------

Details

Klar urt/Irsk mos sidste 10 min.
4 hele æbler prikket med mange huller sidste 10 min.