

Amber XMAS

Allgrain, 25 liter

"I dette ølet kombineres en markert maltprofil med toner av toffee, mørk karamell og frukt, samt en frisk sitruspreget fruktighet fra humlen. Med sødme nok til å harmonere med kraftige kjøttretter og humle nok til å skjære gjennom fett så egner dette ølet seg glimrende til fet julemat som ribbe og pinnekjøtt"

Forventet resultat:

OG: 1.060-65	FG: 1.012-15
---------------------	---------------------

50 IBU ABV: **Ca. 6,4%**

21 EBC	Effektivitet: 75%
---------------	--------------------------

Malt:

5,2 kg Viking Pale Malt, 3-5 EBC
500 g Viking Caramel Munich II, 120 EBC
500 g Viking Munich Malt Dark, 25 EBC
500 g Viking Caramalt, 30 EBC
Totalt: 6,7 kg

Humle:

Pose 1: 21 g Columbus 14 %, 60 min.
Pose 2: 50 g Amarillo, 9.7%, 15 min.
Pose 3: 50 g Amarillo, 9.7%, 2 min.
Pose 4: 50 g Columbus, tørrhumle
Totalt: 171 g

Anbefalt gjær:

AEB Fermoale AY-4 Yeast

Du trenger omtrent 290 milliarder celler.

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Eventuelt kan du stegmeske: 64°C i 20 min, 71°C i 20 min, 77°C i 5 min

Hvor mye vann du skal bruke avhenger av utstyret ditt:

Beregning av meskevann

Antall liter meskevann varierer ut ifra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 21 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 liter vann på 79°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 60 minutter. Tilsett humle som angitt under "Koking" i sjekklisten på neste side.

Gjæring:

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæret lager ølet!

14 dager på 18-20°C

Husk å oksygenere værteren ved resting, værterlufter eller ren oksygen.

Flasking:

For å få kullsyre på flaskene må du tilsette litt sukker når du flasker. Det er viktig å bruke passe mengde sukker:

Bruk 6 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i en til to måneder.



Brygg
øl

www.bryggol.no

- med ønske om godt brygg!

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

Mesking

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Malt tilsatt og klumper rørt ut
- Skyllevann målt opp og på 77°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.: Antall liter til kok:

- Pose 1:** 60 minutter
- Pose 2:** 15 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Pose 3:** 2 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 18°C
- Målt OG

OG: Effektivitet:

- Oksygenert vørteren
- Pitchet gjær
- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 7 dager:

- Tilsatt **Pose 4** - tørrhumle

Etter 14 dager:

- Målt FG
- Ølet flasket/fatet

FG: ABV: Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plopper ikke i gjærlåsen:

Frykt ikke. CO2 kan lekke ut andre steder. Ta heller en SG-måling og se om tallet er lavere enn OG-målingen.

Jeg traff ikke OG

Våre ølsett er beregnet ut i fra 75% effektivitet. Sørg for god sirkulasjon under mesking, ved røring eller pumpe.

Jeg traff ikke FG

Vanligvis skyldes dette at mesketemperaturen var for høy eller at du brukte for lite gjær. Noter det til neste gang. Husk oksygenering og gjærnæring.