

Balticum – Baltic Porter

Utviklet av Pawel Zmuda

Allgrain, 20 liter

Balticum er en sterk, mørk øl med noter av sjokolade, kaffe, mørke frukter og karamell. Perfekt balansert, hverken for søt eller for bitter. Hvis du gir den tilstrekkelig lagring vil smaker som rosin, honning og kirsebær utvikle seg tydeligere og gi deg en fantastisk Baltic Porter.

Forventet resultat:

OG: ~1.100	FG: ~1.020
33 IBU	ABV: 10,5%
76 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

8,38 kg maltblanding

Humle:

50g Humle 60 min.
20g Humle, 10 min
Totalt: 40 g

Anbefalt gjær:

8 pk AEB Fermolager W

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 infusjonsmeske:

65°C i 90 min, 78°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 22 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 26 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 10 liter vann på 78°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 90 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!

30 dager på 10°C

Husk å oksygenere værterten ved risting, værterluffer 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 5 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2 volumer CO2.

Lagringstid:

Først 2 uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i 6 måneder.



På bryggedagen:

Navn:	
-------	--

Bryggedato:	Batchnummer:
-------------	--------------

Forberedelser

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

Mesking

65°C i 90 min, 78°C i 5 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Malt tilsatt og klumper rørt ut
- Skyllevann målt opp og på 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:	Antall liter til kok:
----------------	-----------------------

- Humle 1:** 60 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Humle 2:** 10 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 12°C
- Målt OG

OG:	Effektivitet:
-----	---------------

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

Gjæringstemp.:	Liter til gjæring:
----------------	--------------------

Etter 30 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

Dette ølsettet er beregnet ut i fra 82% 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.



www.bryggol.no

- med ønske om godt brygg!