

Black Panther

Allgrain, 25 liter

«Black Panther er en frisk mørk øl, fullt av humle med aromaer av sitrus og innslag av urter og gran. Litt brent malt tilfører en karakter av kaffe og bitter sjokolade sammen med et forfriskende preg.»

Forventet resultat:

OG: 1.055	FG: 1.010
67 IBU	ABV: 5,9%
51 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

5,5 kg Viking Pale Malt, 3-5 EBC
100 g Viking Caramel 150, 120 EBC
150 g Carafa II 820 EBC
150 g Viking Chocolate Dark 900 EBC
80 g Viking Roasted Barley
Totalt: 5,98 kg

Humle:

30 g Centennial 10 %, 60 min.
20 g Simcoe, 13%, 30 min.
20 g Simcoe, 13%, 1 min.
50g Simcoe 13% 30, Hopstand*
70g Centennial, Tørrhumle dag 7
*Hopstand: kjøøl ned til 80 grader og tilsett humlen. Vent 30 minutter og fortsett deretter nedkjølingen.
Totalt: 190 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 infusjonsmeske:

67°C i 60 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 24 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 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 60 minutter. Tilsett humle som angitt under "Koking" i sjekklisen på neste side.

Gjæring:

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

14 dager på 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:

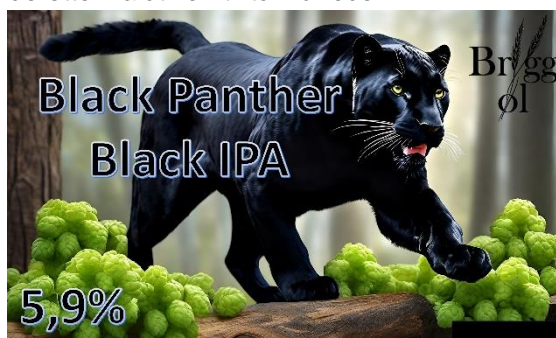
Bruk 6 gram sukker per liter ferdig øl.

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.



På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

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

Mesking

67°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 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.: Antall liter til kok:

- Humle 60 minutter
- Humle 30 minutter
- Humle 1 minutt
- Hopstand humle
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 20°C
- Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 7 dager:

- Tilsatt 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.