

Bonde

Bohemian Pilsner

Allgrain, 25 liter

«Et kvalitetsbrygg fra Brix Brygghus sin bestselgende pilsner. Brygget med lokal kvalitetsmalt fra Jærmalt»

Forventet resultat:

OG: 1.048	FG: 1.008
26 IBU	ABV: 5,4%
7 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

5 kg Blandet malt

Humle:

9g Humle 60 min.

25g Humle 20 min

50g Humle, *Hopstand

*Hopstand, ved avsluttet kok, tilsett humle og vent i 5 minutter. Start deretter kjøling.

Totalt: 84 g

Anbefalt gjær:

3 pk AEB Fermolager W

Vi anbefaler:

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

Mesking:

Brix Brygghus anbefaler å meske på følgende måte:

50°C i 0 min, 65°C i 40 min, 72°C i 20 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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 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 sjekklisten på neste side.

Gjæring:

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

21 dager på 10°C

Husk å oksygenere værteren 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 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

50°C i 0 min, 65°C i 40 min, 72°C i 20 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 60 minutter, tilsett humle underveis:

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

- 60 minutter, tilsett humle
- 20 minutter, tilsett humle
- 0 minutt, tilsett humle
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 10°C
- Målt OG

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

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

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

Etter 21 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.