

Cloak & Dagger

Allgrain, 25 liter

“Cloak & Dagger gir deg en smaksopplevelse du sent vil glemme. Med et imponerende utvalg av humler, gir dette ølet en kompleks og balansert smak som gir enhver IPA entusiast et salig tilfredsstillende smil i munnvikene.»

Forventet resultat:

OG: 1.061	FG: 1.012
47 IBU	ABV: 6,4%
7,9 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

6,5 kg Viking Pilsner Malt, 3-5 EBC

Humle:

Tilsetning 1: 18g Simcoe, 60 min.

Tilsetning 2: 6g Citra, 6g Mosaic og 6g Simcoe, 10 min

Tilsetning 3: 35g Simcoe, 19g Citra og 19g Mosaic, hopstand*

Tilsetning 4: 75g Citra, 75g Mosaic og 41g Simcoe, Tørrhumle*

*Hopstand, Kjøøl værter ned til 85 grader og tilsett humlen. Vent 15 minutter og fortsett deretter nedkjølingen.

*Tørrhumle, tilsettes etter 7 dager.

Totalt: 300 g

Anbefalt gjær:

2 pk AEB Fermoale AY4

Vi anbefaler:

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

Mesking:

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

67°C i 60 min, 78°C i 10 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 25 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 11 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!

14 dager på 20°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.



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

67°C i 60 min, 78°C i 10 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
- 10 minutter, tilsett humle
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Hopstand 15 minutter, tilsett humle
- 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
- 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.