

# Ekte Solskinn IPA

Allgrain, 25 liter

Med en enkel maltbase og godt med Sabro humle får du her en fyldig og god IPA med tydelig preg av mandarin, kokosnøtt, tropiske frukter og steinfrukt. Her snakker vi Ekte Solskinn som gjør seg godt både i solen og på de mest gråe dagene der vi trenger litt ekstra sol. Bare husk solfaktor 50 for å være på den trygge siden!

Forventet resultat:

OG: <b>1.068</b>	FG: <b>1.011</b>
<b>54 IBU</b>	ABV: <b>7,5%</b>
<b>14 EBC</b>	Effektivitet: <b>82%</b>

## Malt:

6,4 kg Viking Pale Malt, 4-7 EBC  
0,4 kg Chateau Chit Wheat 5-9 EBC  
0,3 kg Viking Caramel 30 25-35 EBC  
0,3 kg Viking Wheat Malt 3-5,5 EBC  
Totalt: 7,4 kg

## Humle:

1: 60 g Sabro, 5 min.  
2: 140 g Sabro, Hopstand 20 min 80°C  
3: 100 g Sabro Dag 7  
Totalt: 300 g

## Anbefalt gjær:

2 pakker Safale Ay-4

## 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:

65°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 20 liter meskevann.

## Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 16 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 19-21°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 6 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO<sub>2</sub>.

## Lagringstid:

Først 2 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
- Blandet Finest Craftsan
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

### Mesking

65°C i 60 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:
----------------	-----------------------

- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Humle 1:** 5 minutter

### Etter koking

- Humle 2:** Hopstand 20 min 80°C
- 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:

- Humle 3: Tørrhumle dag 7

### Etter 14 dager:

- Målt FG
- Ølet flasket/fatet

FG:	ABV:	Tappedato:
-----	------	------------

### Notater

### Enkel feilsøking

#### Det plopper ikke i gjærlåsen:

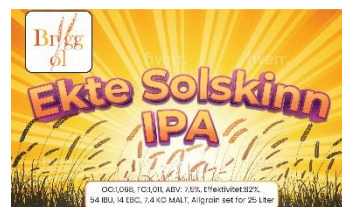
Frykt ikke. CO2 kan lekke ut andre steder. Ta heller en SG-måling og se om tallet er lavere enn OG-målingen.

#### Jeg traff ikke OG

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](http://www.bryggol.no)

- med ønske om godt brygg!