



American IPA 2.0

Allgrain, 25 liter

«En smakfull og aromatisk amerikansk IPA. Dette ølet har en utrolig fin balanse mellom bitterhet, maltsammensetning og smakshumle! Passer veldig fint til middag eller kveldskos! En suveren IPA du ikke blir lei av og kan brygge igjen og igjen.»

Forventet resultat:

OG: ~1.060	FG: ~1.010
~70 IBU	ABV: ~ 6,5%
12 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

6,25 kg Best Pale Malt, 5 EBC
 300 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC
 100 g Thomas Fawcett Pale Crystal, 60-90 EBC
Totalt: 6,65 kg

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv.

Tilsetning 1: 20g Columbus ~15%, 60 min
Tilsetning 2: 100g Cascade, 75g Amarillo, 50g Citra, hopstand/whirlpool*
Tilsetning 3: 25g Amarillo, 25g Citra, 25g Cascade, 25g Columbus, tørrhumle
Totalt: 345g

*Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 30 minutter, start nedkjøling.

Anbefalt gjær:

Safale US-05
 Pinnacle Heritage American Ale
 FermoAle AY4

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 10 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Klaringsmiddel, Hvis man ikke ønsker at ølet skal få et skikkelig tåkete (hazy) utseende så anbefaler vi å tilsette en kvart tablett protafloc mot slutten av koketiden eller ved start av whirlpool.

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 i fra 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. 17 liter vann på 79°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 18-21°C**
 Husk å oksygenere vørteren ved risting, vørterlufter eller ren oksygen før tilsetning av gjær.

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.
Lagringstid: Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.
 Lagringstid: Ca 2-4 uker +

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

- ☐ Vannmengde målt opp
- ☐ Vannjusteringer målt opp
- ☐ Alt bryggeutstyr rengjort
- ☐ Blandet Finest Craftsan
- ☐ Alle ventilene er lukket
- ☐ Fyllt 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:

- ☐ **Pose 1:** 60 min
- ☐ Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- ☐ **Pose 2:** Hopstand/Whirlpool*
**Hopstand: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 30 minutter, start nedkjøling.*
**Whirlpool: Skru av varme og kjøøl ned vørter til 85°C. Tilsett humle og la pumpen sirkulere vørteren i kjelen mens man holder 85°C i 30 minutter. Fortsett nedkjøling etter 30 minutter.*

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 18°C
- ☐ Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 9 dager:

- ☐ Tilsatt **Pose 3** - tørrhumle

Etter 12 dager:

- ☐ Coldcrash til 5°C.

(anbefalt å gjøre en "coldcrash" med å senke temperaturen for å få humlen til å synke til bunns av gjæringskaret før tapping.)

Etter 14 dager:

- ☐ Målt FG
- ☐ Ølet flasket/fatet

FG: ABV: Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plover 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.