

Vestbrygg - PåskePils

5,1% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.050	ABV Alkohol: ca 5,1%
Måling før kok: 1.045	IBU Bitterhet: 19
Final Gravity: 1.011	EBC Farge: 13
Utgæringsgrad: 78%	Effektivitet: 78%
Kokevolum: 26 liter (SG 1.045)	Sluttvolum i kjele: 22 liter (OG 1.050)

Malt:

Pilsner Malt - 3-4 EBC (**Bygg**)

Munich Malt - 22 EBC (**Bygg**)

CaraPils - 4-8 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 5 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Mandarina Bavaria og Citra.

(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Gjær:

S-189 (1pakke følger med)

Rehydrering av tørrgjær: tilsett (kokt) vatn på ca. 25-30 °C (1dl per pakke tørrgjær) i en desinfisert beholder. La det stå i 20-30 min, og tilsett i gjæringskaret.

Mesking:

65-66°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Effektiviteten er også avhengig av ulike bryggesystem og brygge-software.

Koking:

Koketid 90 minutter.

Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.

Sluttvolum etter koking: **22 liter**

Gjæring:

Optimal gjæringstemperatur er 12-18°C.

10-14 dager på 12°C

4 dager på 17°C

Begynn gjæringen på 12 grader, og la den stige til 17 mot slutten av forløpet for diacetylrast.

Alternativ gjæring:

(16-18 grader i 14 dagar.)

OBS! Ikke la temperaturen stige over 20°C.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl.

Karboneres på 14 dager i romtemperatur (20-25°C).

Vi anbefaler sukkerlake eller [karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,5 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Serveres til påske. Kan med fordel stå 2-3 veker etter endt karbonering for modning.

Anbefalte tilsetninger:

[Gjærmæring](#) - tilsettes dei siste 15 minuttene av koketida for å gi gjæren næring og bedre vekstvilkår.

[Whirlfloc klarningsmiddel](#) - Gir klarare øl ved å øke utfelling av proteiner.

[Les meir om brygging av ølsett her.](#)

PåskePils er vår nytolking av eit "klassisk" påskeøl. Påskeøl er, i likhet med Juleølet, ingen beskytta tittel. Likevell så er ofte påskeølet eit litt gyllent pilsner øl.

I vår PåskePils så har me valgt ein maltbase som består av Pilsner malt og MunichMalt. Dette for å få ein rik og gyllen maltbase. Me har også nytta Mandarina Bavaria, ei humle som bidrar med smak av Mandarin. Og Citra, ei meget populær humle, nettopp fordi den bidrar med masse deilige sitrus smaker. Me har valgt å gå for ei klassisk pilsnergjæring med S-189. Denne gjer jobben på gjæringstemperatur mellom 12-18 grader. Har du ein litt kjølig kjeller, eller bod så kan dette fungere fint for å gjære dette settet uten gjæringsenskap.

Speleliste (som ein bør innta minst 5 enheter før ein lytter til) finner du [her!](#)