

Vestbrygg - Captain's Red Ale

4.6% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.047	ABV Alkohol: 4.6%
Specific Gravity: 1.044	IBU Bitterhet: 20
Final Gravity: 1.012	EBC Farge: 31
Utgjæringsgrad: 75%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 28 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)
Crystal Malt - 150 EBC (**Bygg**)
Roasted Barley 1450 EBC (**Bygg**)
Total maltmengde: 5,45 kg
Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Cascade og East Kent Golding.
(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale US-05](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP001](#), [White Labs WLP007](#)

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.

Anbefalte tilsetninger:

[Wyeast Gjærnæring](#) - 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.

Mesking:

66°C i 60 min
77°C i 10 min (utmesking / skylling).

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

Koking:

Koketid 60 minutter.
Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.
Sluttvolum etter koking: 25 liter

Gjæring:

14 dager på 18-21°C
Begynn gjæringen på 18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjere ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

Ved valg av ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl. Karboneres i romtemperatur (20-24°C) i ca 14 dager.

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

Tapping på fat:

Karboneres til 2,5 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).
Lagres minst 4 veker etter endt karbonering.

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

Captain's Red Ale tar deg med på ei reise frå England til Amerika, med den spennende kombinasjonen av Cascade og East kent golding. "Best of both worlds" kan man sei. Ølet er koparfarga, med medium fylde, og behagelig blomstrete humlearoma med hint av sitrus.