

Kinn Bryggeri - Pilegrim

ca 4,7% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.048	ABV Alkohol: 4,7%
Specific Gravity: 1.042	IBU Bitterhet: 29
Final Gravity: 1.012	EBC Farge: 43
Utgjæringsgrad: ca 74%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 28 liter	Sluttvolum i kjele: 25L

Malt:

Maris Otter Pale Malt - 5 EBC (**maltet bygg**)

Pale Crystal Malt - 75 EBC (**maltet bygg**)

Total maltmengde: 5,27 kg

Humle:

Fuggles, East Kent Golding og Celeia

Gjær:

[Safale S-04](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[Wyeast 1318](#)

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:

67°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs 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 18-20°C

Vi anbefaler å oksygenere vørteren før gjæring. Dette kan du gjere ved å riste bøtta, bruke vørterlufter eller rein oksygen.

Karbonering på flaske:

4 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 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Kan drikkast med ein gong men la den gjerne stå et par uker ekstra.

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

Pilegrim er ein lys og frisk engelsk bitter i Yorkshire-stil, med ein miks av tradisjonelle engelske humlesortar for å gi den rette blandinga av krydder, jord og sitrustonar