

Nøgne Ø - Blonde Ale

4.5% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.044	ABV Alkohol: ca 4.5%
Specific Gravity: 1.040	IBU Bitterhet: 17
Final Gravity: 1.010-12	EBC Farge: 9
Utgjæringsgrad: ca 77%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC (**maltet bygg**)
Wheat Malt - 5 EBC (**maltet hvete**)
CaraMalt - 30 EBC (**maltet bygg**)

Total maltmengde: 5.15 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

HNB, Saaz, Styrian Golding, Cascade.
(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safbrew S-33](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP550](#), [White Labs WLP400](#)

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 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 19-21°C

Begynn gjæringen på 19 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.

Brygger du med 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:

Oppbevares kaldt (4°C) dersom mogeleg.

Belgisk Blonde kan nytast fersk, men blir gjerne best etter 4 veker lagring.

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

Nøgne Ø Blonde Ale er ein forfriskande belgisk blonde, som kan passe når som helst, men spesielt etter litt arbeid i hagen, eller nytes avkjølt i sola mens man opplever god musikk.

