



## Fetter Anton

Allgrain, 25 liter

“Møt Fetter Anton, vår smakfulle tolkning av Lucky Jack. Dette allgrain-settet leverer en strålende, gylden American Pale Ale. Med en markant, men behagelig bitterhet, eksploderer smaken med aromaer fra premium amerikansk humle: Cascade, Chinook og Citra. Dette er et eksepsjonelt, leskende og karakterfullt øl som garantert vil imponere.”

Forventet resultat:

OG: <b>1.046</b>	FG: <b>1.008-10</b>
<b>34 IBU</b>	ABV: <b>4,7%</b>
<b>14 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>

### Malt:

4,1 kg Best Pale Malt, 3,5 EBC  
310 g Best Caramel Hell, 30 EBC  
310 g T. Fawcett Pale Crystal 60-90 EBC  
Totalt: 4,7 kg

### Humle:

**Tilsetning 1:** 10g Chinook 12,5%, 60 min.  
**Tilsetning 2:** 20g Cascade 7%, 15 min.  
**Tilsetning 3:** 30g Chinook 12,5%, 15g Citra 14,2% 5 min.  
**Tilsetning 4:** 20g Citra, tørrhumle  
Totalt: 105g

### Anbefalt gjær:

Pinnacle Heritage American Ale  
Fermoale AY4  
Safale US-05  
Du trenger omtrent 210 milliarder celler.

### Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.  
Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

### Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmeske:  
**66°C i 60 min, 78°C i 5 min.**  
Eventuelt kan du stegmeske: Innmesk på 52°C, 67°C i 20 min, 72°C i 20 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 15 liter meskevann.

### Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.  
Anslagsvis kan du skylle med ca. 20 liter vann på 79°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

### Koking:

Dette settet kokes i 90 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 resting, vørterlufter eller ren oksygen.

### 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.

### Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,7 volumer CO<sub>2</sub>.

### Lagringstid:

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

## På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

### Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet Finest Craftsan for desinfisering
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

### Mesking

66°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 77°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

### Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Tilsetning 1:** 60 minutter
- Tilsetning 2:** 15 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Tilsetning 3:** 5 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 7 dager:

- Tilsatt **Tilsetning 4** - tørrhumle

### Etter 14 dager:

- Målt FG
- Ølet flasket/fatet

FG:

ABV:

Tappedato:

### Notater

### Enkel feilsøking

#### Det plopper 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.