

Vestbrygg - Bière Noir Dark Saison

5,5% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.050	ABV Alkohol: ca 5,5%
Måling før kok: 1.046	IBU Bitterhet: 23
Final Gravity: 1.008	EBC Farge: 30
Utgæringsgrad: 85%	Effektivitet: 78%
Kokevolum: 25 liter (SG 1.046)	Sluttvolum i kjele: 22 liter (OG 1.050)

Malt:

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

Vienna Malt - 10 EBC (**Bygg**)

Special B - 350 EBC (**Bygg**)

Crystal Rye - 175 EBC (**Rug**)

Total maltmengde: **5 kg**

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Mystic

(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Gjær:

[BE-134](#) (1pakke følger med)

Gode alternativer: Wlp566

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°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 60 minutter.

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

Sluttvolum etter koking: **22 liter**

Gjæring:

14 dager på 19-22°C

Begynn gjæringen på 18-19 grader, og la den stige jevnt til 22 mot slutten av forløpet. Ønsker du reinere og meir nedtona smak, kan du halde deg i underkant av 20 grader.

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

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 2,6 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Serveres fersk, men kan med fordel stå 1 veke etter endt karbonering.

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.](#)

Bière Noir er ein mørk og mystisk Saison. Dark Saison som stil er ikkje den mest vanlige belgiske stilen. Saison er blitt ganske så kjent, og dette er da ein meir maltrik variant. Den er brun på farge, med utprega fruktige toner og et lett krydderpreg fra gjæren. Me har nytta den engelske humla Mystic, som bidrar med fruktige toner av solbær og sitrus. Er du glad i [Belgisk Jul](#), eller [Solsnu](#). Da kan dette være akkurat noko for deg. Høver godt til ost, kalkun, kanin eller til (fredags)krimmen.