



Kinn Vintervarmar

Allgrain, 20 liter

“Vintervarmar er et mørkt og mykt øl, perfekt til å varme seg på i den kalde årstiden.”

Forventet resultat:

| | |
|------------------|--------------------------|
| OG: 1.086 | FG: 1.021 |
| IBU: 46 | ABV: 8,5% |
| 52 EBC | Effektivitet: 75% |

Malt:

5,45 kg Best Pale Malt, 5 EBC
670 g Best Munich I, 15 EBC
340 g Crystal Malt, 120 EBC
250 g Best Biscuit, 50 EBC
250 g Special B, 350 EBC
80 g Crisp Low Color Chocolate, 600 EBC
Totalt: 7,04 kg

Humle:

Tilsetning 1: 23g Ekuanot, 15%, 60 minutter

Tilsetning 2: 20g East Kent Goldings, 15 minutter

Tilsetning 3: 20g East Kent Goldings,

*Whirlpool

Totalt: 63 g

*Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 15 minutter og rør rundt jevnlig, start nedkjøling etter 15 min.

Annet:

250 g Candi sukker Mørk (Tilsettes ved kokestart)

Anbefalt gjær:

Fermoale NEW - E

Lallemand New England

Lallemand Verdant

Safale S-04

FermoAle AY3

Du trenger omtrent 340 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.

Gjærstarter til fersk gjær:

Sjekk vår gjærstarterguide på bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

65°C i 60 minutter, 78°C i 15 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 21 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 25 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 12 liter vann på 79°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 60 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 20°C

Husk å oksygenere vørteren ved risting, 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 ca 2,0-2,2 volumer CO2.

vent 15 minutter og rør rundt jevnlig,
start nedkjøling etter 15 min.

Lagringstid:

Bør stå i noen mnd.

Blir bedre med lang modning.

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

65°C i 60 min., 78°C i 10 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 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Candi Sukker tilsatt
- Tilsetning 1:** 60 minutter
- Tilsetning 2:** 15 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Tilsetning 3:** *Whirlpool
**Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt,*

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 20°C
- Målt OG

OG:

Effektivitet:

- Oksygenert vørteren
- Pitchet gjær
- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

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.