

Kinn Bryggeri - Tomasmesse

ca 10-10.5% ABV - 20 liter

Original Gravity: 1.089	ABV Alkohol: ca 10.5%
Specific Gravity: 1.082 (1.063)*	IBU Bitterhet: 33
Final Gravity: 1.013-17	EBC Farge: 45
Utgjæringsgrad: ca 85%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 23 liter	Sluttvolum i kjele: 20L

* Pga tilsetninger vil SG være 1.063 etter mesking, men 1.082 medrekna sukker)

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC (**maltet bygg**)
Dark Crystal Malt - 300 EBC (**maltet bygg**)
Carafa Special 2 - 1150 EBC (**maltet bygg**)
Total maltmengde: 6,57 kg

Humle:

Magnum

Tilsetninger:

500g Kandissukker (følger med)
550g Sukker (følger ikkje med)

Tilsett begge delar ca 30 minutt før kokeslutt.
(Røres inn, unngå fastbrenning)

Gjær:

[Safale BE-256](#) (3 pakker følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP530](#)

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:

64°C i 60 min
77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einsteigs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

OBS: På så sterke øl som dette, er det svært viktig å følge mesketemperatur, for å få riktig gjærbarhet i vørteren. For høg temperatur vil gi lavere gjærbarhet.

Koking:

Koketid 90 minutter.
Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.
Sluttvolum etter koking: 20 liter

Gjæring:

14 dager på 20-28°C
Begynn gjæringen på 20°C, og la den stige fritt til 28°C. La den stå på denne temperaturen til den når FG.

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

Karbonering på flaske:

7 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:

Lagres kaldt (4°C).
Lagringsøl, la denne stå kjølig 6-12 måneder etter endt karbonering. Denne ølen kan tåle flere år lagring.

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

Tomasmesse er ein belgisk kvadrupel som er inspirert av Westvleteren 12. Kinn bryggar sin Tomasmesse i god tid før jul, og lagrar det ekstra lenge for eit avrunda lagringspreg med innslag av nøtter, mørk tørka frukt og vinøse tonar. Den kan nytast for seg sjølv, til feite kjøttrettar, og til dessertar som t.d. kaker og moltekrem.