



Kvils

Allgrain, 25 liter

“Ta deg ein velfortent kvil” - I samarbeid med Kveik Yeastery har vi gleden av å lansere denne herlige sommerpilsen! I dette settet benytter vi Stalljen kveik - en allsidig gjær som egner seg veldig godt til lyse og lette øl. Brygg. Smak. Del.

Forventet resultat:

OG: ~1.047	FG: ~1.011
27 IBU	ABV: ~4,7%
7,7 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

4,75 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC
 250 g Best Caramel Hell, 30 EBC
 250 g Acidulated Malt, 3 EBC
 Totalt: 5,25 kg

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv:
Humletilsetning 1: 30g Tradition, 60 min.
Humletilsetning 2: 70g Tradition, 5 min.
 Totalt: 100 g

Anbefalt gjær:

Stalljen K.22 - 1 pk (medfølger)

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 infusjonsmesk:

64°C i 60 min, 78°C i 10 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 16 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca 30 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 19 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:

Husk at gjæret lager ølet! Temperatur og tid er viktig på en lager øl. I dette settet kan du velge temperatur ved gjæring, lavere temp gir mindre fruktighet, høyere gir mer og tar kortere tid.

Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterlufter eller ren oksygen.

Fruktig: Gjæring på 30-35°C i 7 dager

Lav fruktig: Pitch gjær på 20°C - kjøøl ned til ca 12°C, gjæres i 14 dager (som en pils/lager)

Alternativ hurtig trykkgjæring: Pitch gjær 20°C - trykkgjæres videre på 20°C i ca 7 dager (mål underveis) - la stå lenger om ikke ferdig.

Flasking:

For å få kullsyre på flaskene må du tilsette litt sukker når du flasker. Det er viktig å bruke passe mengde sukker:

Bruk 5 gram sukker per liter ferdig øl.

Lagringstid:

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

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2 volumer CO2.

Lagringstid ca 3-4 uker +



På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

- ☐ Vannmengde målt opp
- ☐ Vannjusteringer målt opp
- ☐ Alt bryggeutstyr rengjort
- ☐ Blandet Chemsan
- ☐ Alle ventilene er lukket
- ☐ Fylt opp meskevann
- ☐ Målt opp humletilsetningene

Mesking

64°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:

- ☐ **Humletilsetning 1:** 60 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- ☐ **Humletilsetning 2:** 5 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt
- ☐ Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 7 eller 14 dager(kommer an på hvilken utgjæring man går for):

- ☐ Målt FG
- ☐ Ølet flasket/fatet

FG: ABV: Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plover 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.

