

Vestbrygg - Mr. Blonde

4,5% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.045	ABV Alkohol: ca 4,5%
Specific Gravity: 1.041	IBU Bitterhet: 21
Final Gravity: 1.008-10	EBC Farge: 10
Utgjæringsgrad: 78%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 25 liter	Sluttvolum i kjele: 22 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 4,5 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Amarillo og Saaz

(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Gjær:

[Safale US-05](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP001](#), [White Labs WLP007](#)

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:

66°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 18-21°C

Begynn gjæringen på 18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjøre ved å riste gjæringskaret, bruke vørterlufter 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 2,5 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Kan med fordel lagres 1 måned etter endt karbonering.

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.

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

Vestbrygg Mr. Blonde er eit frist og lettlikelig øl. Med ein maltbase på rein Pale Malt, og ein FG på 8-10 så er Mr. Blonde like krisp som ein kald november-morgon: Mr. Blonde har ein lav bitterhet på 21 IBU (som ein Pilsner), men eit frisk hint av humlene Saaz og Amarillo. Dette kunne like gjerne passa på eit svaberg ein varm sumarsdag, men kvifor skal sumaren ha alle de frisk øla? Me på Vestbrygg syns hvertfall at det er skikkelig digg med eit lett og friskt øl heile året. Passer til det meste, og kanskje spesielt til asiatisk mat og "fredagstaco". .