

Vestbrygg - Havrestout

5.5% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.057	ABV Alkohol: 5.5%
Specific Gravity: 1.052	IBU Bitterhet: 31
Final Gravity: 1.014	EBC Farge: 63
Utgjæringsgrad: 75%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 28 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)
Dark Crystal - 300 EBC (**Bygg**)
Pale Chocolate - 675 EBC (**Bygg**)
Roasted Barley - 1500 EBC (**Bygg**)
Flaked Oat - 2 EBC (**Havre**)

Total maltmengde: 6.75 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

60 minutter - Magnum.

(Dette ølsettet har 1 humletilsetning).

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale](#) S-04 (1 pakke følger med)

Gode alternativer: WLP007, WLP013

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:

67°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

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

Koking:

Koketid 60 minutter.

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

Sluttvolum etter koking: 25 liter

Gjæring:

14 dager på 19-21°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.

Bruker du ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

Karbonering:

5 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 2,3 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt etter karbonering (4-10°C) dersom mogleg.

La gjerne stå 1-2 måneder etter endt karbonering.

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

Havre Stout er ein fyldig stout med ein mjuk tekstur grunna havren. Dette ølet har tonar av sjokolade, mørk karamell, kjeks og kaffi.

