

Amundsen Hopbliminal Messages

Allgrain, 25 liter

"Hypnotiserende NEIPA som tar deg inn i humletrase"

Forventet resultat:

OG: 1.053	FG: 1.012
~40 IBU	ABV: ~5,5%
10 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

4 kg Best Pilsen Malt
700 g Best Wheat Malt
600 g Flaket Havre
Totalt: 5,3 kg

Andre tilsetninger:

400 g Laktose
Settet kommer med 500g. Du skal ikke bruke alt.

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv.

Tilsetning 1: 30g Simcoe, 60 min.

Tilsetning 2: 60g Citra, 100g Mosaic, whirlpool*

Tilsetning 3: 50g Simcoe, 40g Citra, tørrhumle, etter 2 dager

Tilsetning 4: 100g Citra, 100g Mosaic, 100g Simcoe, tørrhumle etter 7 dager

Totalt: 580 g

**Whirlpool: kjøll til 80°C, tilsett humlen, rør rundt, vent 30 minutter, fortsett nedkjøling.*

Anbefalt gjær:

WLP066 London Fog
Lallemand New England
Safale S-04
Du trenger omtrent 400 milliarder celler.

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

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:

66°C i 60 min, 78°C i 5 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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren 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 19°C

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

Flasking:

Fat anbefales til dette ølet. Vil du allikevel bruke flasker bør du karbonere med:

5 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2 - 2,2 volumer CO₂.

Lagringstid:

Nytes fersk!

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

Forberedelser

- ☐ Vannmengde målt opp
- ☐ Vannjusteringer målt opp
- ☐ Alt bryggeutstyr rengjort
- ☐ Blandet Finest Craftsan
- ☐ Alle ventilene er lukket
- ☐ Fylt opp meskevann

Mesking

66°C i 60 min, 78°C i 5 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:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- ☐ **Tilsetning 1:** 60 minutter
- ☐ Tilsatt laktose, 15 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 80°C
- ☐ **Tilsetning 2:** Whirlpool, 30 min.
- ☐ Vørter kjølt ned til 18°C
- ☐ Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter 2 dager:

- ☐ **Tilsetning 3** - tørrhumle

Etter 7 dager:

- ☐ **Tilsetning 4** - tørrhumle

Etter 14 dager:

- ☐ 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.