

Vestbrygg - Grizzly American Brown Ale

5.6% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.055	ABV Alkohol: 5.6%
Specific Gravity: 1.050	IBU Bitterhet: 24
Final Gravity: 1.012	EBC Farge: 47
Utgjæringsgrad: 77%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 28 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)
Melanoidin Malt - 80 EBC (**Bygg**)
Crystal malt - 150 EBC (**Bygg**)
Brown malt - 200 EBC (**Bygg**)
Chocolate malt - 1175 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 6,4 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Summit, Amarillo, Citra og Simcoe.
(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale US-05](#) (2 pakker 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.

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:

66°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 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 gjere ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

Ved valg av ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

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.

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

Grizzly American Brown Ale er ein fyldig og maltrik amerikansk brown ale. Den er middels mørk på farge, med frisk sitrusaroma frå humlen. Ølet er godt balansert og lett drikkelig, og passer godt til mat, til dømes vilt og kraftige kjøttrettar. I motsetning til vår engelske brown ale, er den mørkare, kraftigare, og har høgare alkoholprosent, med tydeleg preg av amerikanske sitrus-humler.