



Belgisk Blond

Allgrain, 25 liter

"Forfriskende, lys og med det karakteristiske belgiske gjærpreget. Fruktige estere og krydderaktige fenoler dominerer smaksbildet, som rundes av med aromaen til den europeiske humlen."

Forventet resultat:

OG: 1.061-65	FG: 1.004-1.010
24 IBU	ABV: 7-8%
10 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

6 kg Pils malt, 2-3 EBC

0,35 kg Caramel Aromatic 60 EBC

0,35 kg Wheat Malt 5 EBC

0,25 kg Sukker* Farin.

Totalt: 6,7kg malt

**sukker kjøpes separat*

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv:

Tilsetning 1: 30g H. Mittelfrüh 4.5%, 90 min

Tilsetning 2: 30g H. Mittelfrüh 4.5%, 60 min

Totalt: 60 g

Anbefalt gjær:

Safbrew BE-256

Lallemand Abbaye

White Labs WLP550

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. Her anbefales en flerstegsmeske:

63°C i 30 min, 72°C i 20 min, 77°C i 10 min.

Alternativt kan man meske på 64°C i 60 minutter

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 17 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 20 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren kokes i 90 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!

Tilsett gjær på 16°C, la stige til 20°C i løpet av 4 dager. Hold på 20°C i ca. 10 dager.

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

Flasking:

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

Bruk 7 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2.7 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter 2-4°C i minimum en måned.

<https://holmbrew.no/produkt/finest-belgisk-blond-allgrain-olkit/>



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

63°C i 30 min, 72°C i 20 min, 77°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 77°C
- ☐ Ferdig mesket
- ☐ Ferdig skylt
- ☐ Tilsatt sukker

Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.: Antall liter til kok:

- ☐ **Pose 1:** 90 minutter
- ☐ **Pose 2:** 60 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 16°C
- ☐ Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 14 dager:

- ☐ Målt FG
- ☐ Ølet flasket/fatet

FG: ABV: Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plopper 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.