

Vestbrygg - Vinternatt American Ale

4.5% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.044	ABV Alkohol: 4.5%
Specific Gravity: 1.038	IBU Bitterhet: 21
Final Gravity: 1.010-12	EBC Farge: 6
Utgjæringsgrad: 78%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvol m i kjele: 25 liter

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC

Flaket Ris - 1 EBC

Total maltmengde: 5,2 kg - inneholder gluten.

Humle:

Magnum, Amarillo, Citra og Saaz.

(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

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.

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 einstegs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Koking:

Koketid 90 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 gjøre ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

Karbonering:

6 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 2,5 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Kan nytes relativt fersk, men la gjerne stå 1-2 veker etter endt karbonering.

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

Vinternatt er ein ljøs amerikansk ale. Me har nytta ein del snøflak, eller rettare sagt risflak i dette ølet, som bidrar med ein lettare kropp, tørr finish og ljøs farge. Med sin tørre, crispe finish er dette eit øl som vil treffe de fleste ganer. Me har brukt humlene Amarillo, citra og saaz, som bidrar til ein behagelig floral sitrus finish.

Ølet kan nytes til det meste av mat, samt som eit alternativ til musserende på nyttårsaften.