

Kinn Bryggeri - Julefred

ca 7% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.070	ABV Alkohol: 7%
Specific Gravity: 1.065	IBU Bitterhet: 32
Final Gravity: 1.015-1.017	EBC Farge: 37
Utgjæringsgrad: ca 76%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 25 liter	Sluttvolum i kjele: 22L

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**maltet bygg**)
Crystal Malt - 150 EBC (**maltet bygg**)
Amber Malt - 110 EBC (**maltet bygg**)
Dark Crystal Malt - 300 EBC (**maltet bygg**)
Roasted Barley - 1450 EBC (**maltet bygg**)
Total maltmengde: 7,16 kg

Humle:

Nothern Brewer og Fuggles

Gjær:

[Safale S-04](#) (2 pakker følger med)

Gode alternativer:

[Wyeast 1318](#)

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.

OBS: På så sterke øl som dette, er det svært viktig å følge mesketemperatur, for å få riktig gjærbarhet i vørteren. For høy temperatur vil gi lavere gjærbarhet.

Koking:

Koketid 60 minutter.

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

Sluttvolum etter koking: 22 liter

Gjæring:

14 dager på 18-20°C

Øk temperaturen til 20 grader etter 5 dager.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren før gjæring. Dette kan du gjere ved å riste bøtta, bruke vørterlufter eller rein oksygen.

Karbonering på flaske:

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 2,3 volumer CO2.

Lagring:

Bør lagrast minst 2 månadar. Kan godt bryggast i god tid før jul.

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

Kinn Julefred eit juleøl i skotsk stil med tydeleg søtleik frå malten og eit moderat gjæringspreg. Dette gjer at dei rike smakstonane frå den mørke malten kjem godt fram i smaksbiletet. Drikk ikkje Julefred for kald, då misser du nyansane i maltsmaken. Julefred er laga fyrst og fremst for at det skal høve godt til den tradisjonelle julematen på Vestlandet.