

7 Fjell - Mon Plaisir Pale Ale

4.7% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.044	ABV Alkohol: 4.7%
Specific Gravity: 1.038	IBU Bitterhet: 35
Final Gravity: 1.011	EBC Farge: 23
Utgjæringsgrad: 74%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 28,5 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)

Münich Malt 2 - 22 EBC (**Bygg**)

Pale Crystal Malt - 75 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 5.2 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Summit, Amarillo, Tomahawk og Centennial.
(Dette ølsettet har 4 humletilsetninger).

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale US-05](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

White Labs WLP001, 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:

[Gjærmæring](#) - 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

76°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs 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 gjøre ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

Bruker du ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

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 etter karbonering (4-10°C) dersom mogleg.

Serveres fersk, men la gjerne stå 1-2 veker etter endt karbonering.

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

“Mon Plaisir” – Min Glede. Et utilitaristisk øl på alle måtar; det gode er det som gir lykke for flest mulig menneskjer. Mon Plaisir er en frisk og rein pale ale med en solid maltbase for balanse, og aroma av sitrus, fersken og bartre.