



Haandbryggeriet Lille Lørdag

Allgrain, 25 liter

“Onsdag eller "Lille Lørdag" var dagen da tjenestefolket kunne få ut som kompensasjon for arbeid i helgene. Dette ølet er Haandbryggeriets takete og humlete hyllest til alle hverdagselter som jobber turnus og helg, for å holde samfunnet og hjulene i gang!”

Forventet resultat:

OG: ~1.047	FG: ~1.013
~29 IBU	ABV: ~4,5%
6 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

3,1 kg Best Pilsen malt, 3,5 EBC
1,0 kg Best Heidelberg Wheat malt, 3 EBC
600 g Crisp Naked Oat malt, 5 EBC
Totalt: 4,7 kg

Annet:

300g Maltodextrin (Brew Body)
Tilsettes siste 15 min. av koketid.

Humle:

I dette ølsettet må du veie opp humle selv
50g Citra, 25g Mosaic 11,7%, whirlpool*
25g Citra, 25g Mosaic, tørrhumling, etter 5
dager gjæring
50g Citra, 50g Mosaic, tørrhumling, etter 7
dager gjæring
Totalt: 225 g

*Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 30 minutter, start nedkjøling.

Anbefalt gjær:

AEB Fermoale New-E
Lallemand Verdant IPA
Safale S-04

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

65°C i 60 min, 78°C i 5 min.

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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 8 liter vann på 78°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 60 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!

14 dager på 19-21°C

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

Flasking:

Dette ølet anbefales ikke å tappe på flasker da det er stor risiko for oksidasjon av ølet som vil ødelegge det.

Tapping på fat:

Det anbefales å tappe dette ølet på fat.
Dette ølet bør ha 2,2 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet Finest Craftsan for desinfisering
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

Mesking

65°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Malt tilsatt og klumper rørt ut
- Skyllevann målt opp og på 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.: Antall liter til kok:

- Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Rør inn 300 g maltodextrin (Brew body), 15 minutter
- 50g Citra, 25g Mosaic i whirlpool, 70-80C i ca 30min. Fortsett nedkjøling etter whirlpool er ferdig.

Etter koking

- Vørter kjølt ned til ca.18-20°C
- Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 7 dager:

- Tilsatt 25g Citra, 25g Mosaic
- Tilsatt 50g Citra, 50g Mosaic

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.