



Phuket Session

Allgrain, 25 liter

«Full Moon Chatri inspirert Thailands mest prisvinnende craft-øl. Denne er laget for varme dager, med en flott kobbergyllen farge fra Crystal-malt og en solid humlebitterhet som balanseres av hvete for et stabilt skum.»

Forventet resultat:

OG: ~1.048	FG: ~1.010
~48 IBU	ABV: ~ 5,1%
14 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

4,8 kg Best Pale Malt, 6 EBC
 200 g Pale Crystal Malt, 75 EBC
 200 g Flaket Hvete, 3,2 EBC
 100 g Crystal Malt, 150-175 EBC
 Totalt: 5,3 kg

Humle:

Tilsetning 1: 40g Northern Brewer ~8,5%, 60 min
Tilsetning 2: 50g Cascade ~5,5%, 15 min
Tilsetning 3: 50g Mosaic, 50g Citra tørrhumle i 3 dager
 Totalt: 190 g

Anbefalt gjær:

Pinnacle American
 Safale US-05
 Fermoale AY04
 Lallemend Verdant

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 10 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Klaringsmiddel, Hvis man ikke ønsker at ølet skal få et skikkelig tåkete (hazy) utseende så anbefaler vi å tilsette en kvart tablett protafloc mot slutten av koketiden eller ved start av whirlpool.

Mesking: Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:
 68°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. 17 liter vann på 79°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 18-21°C
 Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterlufter eller ren oksygen før tilsetning av gjær.

Flasking:

For å få kullsyre på flaskene må du tilsette litt sukker når du flasker. Det er viktig å bruke passe mengde sukker:
 Bruk 6 gram sukker per liter ferdig øl.
 Lagringstid:
 Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.
 Lagringstid: Ca 2-4 uker +



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

68°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:

- ☐ Tilsetning 1: 60 min
- ☐ Tilsetning 2: 15 Min
- ☐ Tilsatt gjærnæring, 10 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 10 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 18°C
- ☐ Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter ca 11 dager:

- ☐ Tilsetning 3 - tørrhumle

Etter 12 dager:

- ☐ Coldcrash til 5°C.

(anbefalt å gjøre en "coldcrash" med å senke temperaturen for å få humlen til å synke til bunns av gjæringskaret før tapping.)

Etter 14 dager:

- ☐ Målt FG
- ☐ Ølet flasket/fatet

FG: ABV: Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plover ikke i gjærlåsen:

Frykt ikke. CO2 kan lekket 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.

