

7 Fjell - Vinter Dark Ale

7,3% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.070	ABV Alkohol: 7,3%
Specific Gravity: 1.062	IBU Bitterhet: 40
Final Gravity: 1.014	EBC Farge: 40
Utgjæringsgrad: 79%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 27,5 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)
Amber Malt - 110 EBC (**Bygg**)
Cara Crystal Malt - 120 EBC (**Bygg**)
Dark Crystal Malt - 300 EBC (**Bygg**)
Chocolate Malt - 1175 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 7,85 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Summit, Cascade og Citra.
(Dette ølsettet har 3 humletilsetninger)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale US-05](#) (2 pakker 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:

66°C i 60 min
76°C i 10 min (utmesking / skylling).

OBS: Det er viktig å ikke overstige mesketemperaturen for å oppnå riktig utgjæringsgrad.

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 18-20°C
Begynn gjæringen på 18 grader, og la den stige jevnt til 20 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjøre ved å riste gjæringskaret, bruke vørterlufter eller rein oksygen.

Ved valg av ferskgjær anbefaler vi å sette gjærstarter, eller bruke riktig antall pakker.

Karbonering:

5 gram sukker per liter ferdig øl.
Karboneres på 14 dager i romtemperatur (20-25°C).

Vi anbefaler sukkerlake eller [karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,3 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt etter karbonering (4-10°C) dersom mogleg.
La gjerne stå 1-2 måneder etter endt karbonering.

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

7Fjell Vinter er eit kraftig vinterøl med rund bitterhet frå humlen, med hint av sitrus og gran.

