



Finest Julepils

Allgrain, 25 liter

Vi har som oftest lyst på en pils til julematen, da typiske juleøl ofte blir litt tunge. Denne julepilsen er laget for å passe utmerket til julemat og julekos. Litt mørkere farge og litt mer maltpreg, snill bitterhet og et ekstra dryss med edelhumle blir til en liten julegave i glasset.

Forventet resultat:

OG: 1.048	FG: 1.009
21 IBU	ABV: ~5%
12 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

4,7 kg Best Vienna Malt, 7 EBC
350 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC
Totalt: 5,05 kg

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv:
Tilsetning 1: 70g Hersbrucker 2,1%, 60 min
Tilsetning 2: 30g Hersbrucker 2,1%, 5 min.
Totalt: 100 g (Mengde kan variere pga Alfasyre)

Anbefalt gjær:

Fermolager W
Saflager 34-70
Du trenger omtrent 450 milliarder celler.

Vi anbefaler:

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

Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Her anbefales en stegmesk:

63°C i 45 min, 72°C i 10 min, 78°C i 5 min.

Alternativt kan du meske på 65°C i 60 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 16 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.
Anslagsvis kan du skylle med ca. 20 liter vann på 78°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 90 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!

Lagermetoden under, eller 21 dager på 10°C

Les om den beste metoden for lagergjæring her:
bryggselv.no/blogg/beste-metoden-gjaering-lager

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

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.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,7 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter 2-4°C i minimum 4 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

63°C i 45 min, 72°C i 10 min, 78°C i 5 min.
Alternativt kan du meske på 65°C i 60 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.

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

Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- ☐ **Tilsetning 1:** 60 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- ☐ **Tilsetning 2:** 5 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 10°C
- ☐ Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter 21 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.