

Nøgne Ø - God Jul

8.5% ABV - 20 liter

Original Gravity: 1.084	ABV Alkohol: 8.5%
Specific Gravity: 1.077	IBU Bitterhet: 30
Final Gravity: ~1.020	EBC Farge: 80
Utgjæringsgrad: ca 76%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 23 liter	Sluttvolum i kjele: 20 liter

Malt:

Munich Malt - 22 EBC (**maltet bygg**)
Maris Otter Pale Malt - 5 EBC (**maltet bygg**)
Special B - 350 EBC (**maltet bygg**)
Biscuit Malt - 50 EBC (**maltet bygg**)
Pale Crystal - 75 EBC (**maltet bygg**)
Pale Chocolate Malt - 675 EBC (**maltet bygg**)
Chocolate Malt - 1175 EBC (**maltet bygg**)
Crystal Rye - 150 EBC (**maltet rug**)

Total maltmengde: 8.16 kg - inneheld gluten.

Humle:

Columbus og Saaz.
(Dette settet inneheld 3 humletilsetningar)

Humlemengder kan variere på grunn av årlige sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Safale BE-256](#) (2 pakker følger med)

Gode alternativer: [White Labs WLP400](#)

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:

63°C i 60 min
77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einsteigs 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: 20 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 vørterlufter eller rein oksygen.

Brygger du med 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:

Først karbonering i romtemperatur i 14 dager. Deretter kaldt (4°C) dersom mogeleg. Bør lagres minst 2 måneder, optimalt 4-6 måneder. Kan også vere veldig god til neste jul!

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

Nøgne Ø God Jul er ein mørk, fyldig og balansert øl brygget spesielt for juletiden, og bæres av en rik og kompleks karamellsødme. Den har preg av brente nøtter, kaffe og mørk sjokolade. Passer utmerket til pinnekjøtt og julekos.