



Julebokken

Allgrain ølsett, 20 liter

Vår vri på Ringnes Julebukk!

Beskrives som:

“Ringnes Julebukk er et fyldig, vinøst øl med en glansfull og dyprød farge. Ølet har en stor smaksrikdom med rik sødme, røstede noter og hint av kaffe.”

Vi gjør oppmerksom på at dette er en klonet versjon, inspirert fra denne fantastiske bokken fra Ringnes.

Forventet resultat:

OG: 1.081	FG: 1.013
32 IBU	ABV: ~9%
56 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

7,7 kg Blandet malt

Humle:

Pose 1: 26g Magnum(reduisert pga alfasyre 12,8%), 60 minutter

Anbefalt gjær:

Saflager W-34/70

Saflager S-189

Vi anbefaler en standard lagergjær for å få en nøytral og riktig aroma til bakkølen, for eksempel brukes en variant som W-34/70 av 90% av verdens pils-bryggerier.

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår. Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingingen av proteiner.

Mesking og skylling:

Du kan meske på flere måter. Det er viktig at du tilpasser meskingen til ditt eget system. Målet et kokevolum på 24 liter.

Hjemmebryggermetoden (med skylling):

Vi anbefaler hjemmebryggere som ikke har erfaring med “no sparge”-metoden å bruke følgende metode:

64°C i 60 min, deretter 78°C i 2 min.

Eksempelvis kan du meske med 21 liter vann og skylle med 10 liter.

Ringnes' metode (uten skylling):

Ringnes skyller ikke når de produserer denne og mesker ølet med **4 ganger vannvolum i forhold til maltmengde**. Vi anbefaler at du utvider mesketiden med 30 minutter på 64°C og har kontinuerlig resirkulering av mesken dersom du velger å bruke denne “no-sparge” metoden **50°C i 10 min, 64°C i 60 min, deretter 78°C i 2 min.**

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!

Ca. 14 dager på 12°C.

Grunnet høy alkoholstyrke mot slutten av gjæringen kan utgjæringen gå tregere enn normalt. Sørg for at ølet er gjæret helt ut før tapping. Husk også å oksygenere værteren ved resting, værterluffer 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 4-5 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2.2 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i minimum en måned. Helst lengre.



På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet Chemsan eller lignende for desinfisering
- Alle ventilene er lukket
- Fyllt opp meskevann

Mesking

Avhengig av valgt metode. Se forrige side.

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 77°C
- Ferdig mesket
- (Ferdig skylt)

Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Pose 1:** 60 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 12°C
- Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter 14 dager:

- Målt SG
- Har du nådd FG?

Når ølet har nådd 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.

