

Vestbrygg - Norsk Tradisjon - Juleøl

5.5% ABV - 25 liter

Original Gravity: 1.055	ABV Alkohol: 5.5%
Specific Gravity: 1.050	IBU Bitterhet: 23
Final Gravity: 1.014-16	EBC Farge: 30
Utgjæringsgrad: 74%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvolum i kjele: 25 liter

Malt:

Pilsner Malt - 4 EBC
Munich Malt Dark - 22 EBC
Dark Crystal - 300 EBC
Total maltmengde: 6,3 kg

Humle:

Magnum og Mittelfru.

Humlemengder kan variere på grunn av sesongvariasjoner i alfasyre.

Gjær:

[Saflager S-189](#) (1 pakke følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP830](#), [White Labs WLP833](#)

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:

Norsk Tradisjon er eit tradisjonelt juleøl. Den har ein gyldengul farge, med krema og fyldig kropp. Smaken er først og fremst av ljøs malt og balanserast med noble humler. Den høver til det meste av mat og kos i juletida. Eit mildt og allment juleøl som treff dei fleste.

67°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Koking:

Koketid 90 minutter.

Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.

Sluttvolum etter koking: 25 liter

Gjæring:

14 dager på 12-18 grader (s-189)

Når gjæringen begynner å avta, ved om lag $\frac{2}{3}$ deler av gjæringstid, la ølet stige opp til 17-18 grader (eller +2 grader dersom ein har gjæra på 17-18 grader) for diacetylrest. La den stå på 17 grader i 2 døgn. Så kan ein senke temperatur og la stå ut tida.

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

Karbonering:

5 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 2,2 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Lagres gjerne 4-6 veker etter endt karbonering.

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