



Oktoberfest

Allgrain, 20 liter

“Det moderne Oktoberfest-ølet. En lys lager med tydelig maltsmak. Det brukes en god dose humle, til lagerøl å være, i slutten av koketiden for smak og aroma.”

Forventet resultat:

OG: 1.050	FG: 1.010-12
~22 IBU	ABV: 5,2%
14 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

3,2 kg Pilsen Malt, 3,5 EBC
800 g Munich Malt, 20 EBC
240 g Caramel Pils, 5 EBC
160 g Melanoidin, 70 EBC
Totalt: 4,4 kg

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv.

Tilsetning 1: 15g Hülli Melon 6,4% 60 min.

Tilsetning 2: 35g Hülli Melon 6,4%, 10 min

Totalt: 50 g

Anbefalt gjær:

Pinnacle Pilsen
Fermolager W
Saflager W-34/70
Saflager S-189

Du trenger omtrent 400 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. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

64°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Eventuelt kan du stegmeske: 52°C i 10 min, 64°C i 45 min, 78°C i 10 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 15 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 25 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 liter vann på 79°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! 7 dager på 8-10°C med gradvis økning opp til 18°C påfølgende uke.

Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterlufter 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 kaldt i to til tre 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

64°C i 60 min, 78°C i 5 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 77°C
- ☐ Ferdig mesket
- ☐ Ferdig skylt

Koking

I 90 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
- ☐ **Pose 2:** 10 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 14 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