

Belgisk Tripel

Allgrain, 25 liter

“Med sin lyse gyldne farge og sin forfriskende fruktige smak er denne belgiske tripelen en sikker vinner. Gjæren får fritt spillerom og produserer fruktige estere og krydderaktige fenoler, som støttes opp av en mild ryggrad av malt og en lav bitterhet”

Forventet resultat:

OG: 1.070-73	FG: 1.008-10
30 IBU	ABV: 8%
10 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

6,2 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC
200 g Best Melanoidin Malt, 70 EBC
750 g Hvitt Sukker*
Totalt: 7,15 kg

*kjøpes separat (300 g sukker kan erstattes av 300 g honning hvis ønsket) Skal tilsettes etter stormgjæring

Humle:

I dette settet må du veie opp riktig mengde humle selv.

Humletilsetning 1: 40g Bobek 6,1%, 60 min

Humletilsetning 2: 30g Bobek 6,1%, 15 min

Totalt: 70 g

Anbefalt gjær:

Safbrew T-58

Safbrew BE-256

Mangrove Jack's M31

Du trenger omtrent 320 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.

Gjærstarter til fersk gjær:

Sjekk vår gjærstarterguide på

bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmeske:

64°C i 80 min, 78°C i 5 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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 16 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.

Forventet OG etter kok er 1.060 - 63 (sukkeret som tilsettes senere legger til ca 10 poeng)

Gjæring:

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæret lager ølet!

Tilsett gjæren ved 17°C, la den stige til 20°C over 4 dager. Hold på 20°C i 10 dager.

Husk å oksygenere vørteren ved risting, 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 7 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 3 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i minst 1-3 måneder

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

Forberedelser

- ☐ Vannmengde målt opp
- ☐ Vannjusteringer målt opp
- ☐ Alt bryggeutstyr rengjort
- ☐ Blandet Finest Craftsan
- ☐ Alle ventilene er lukket
- ☐ Fylt opp meskevann

Mesking

64°C i 80 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:

- ☐ Humletilsetning 1: 60 min
- ☐ Humletilsetning 2: 15 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 17°C
- ☐ Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter stormgjæring (1-3 dager)

- ☐ Rørt ut sukker og eventuell honning i litt kokende vann, kjølt ned og tilsatt gjæringskaret.

Etter 14 dager:

- ☐ Målt FG
- ☐ Ølet flasket/fatet

FG:

ABV:

Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plover 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.