

Vestbrygg - Basic Pilsner

5,2%-4,6% ABV - 22-25 liter

22 Liter 5,2% ABV

Original Gravity (etter koking): 1.049	ABV Alkohol: 5,2%
Specific Gravity (før koking): 1.043	IBU Bitterhet: 22
Final Gravity (etter gjæring): 1.009	EBC Farge: 7
Utgjæringsgrad: 81%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 25 liter	Sluttvolum i kjele: 22L

Malt:

Pilsner Malt - 3-4 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 5,2 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum

(Dette settet inneheld 1 humletilsetning)

Gjær:

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

Gode alternativer:

[White Labs WLP800](#), [WLP830](#)

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.

Mesking:

65°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

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

Effektiviteten er også avhengig av ulike bryggesystem og brygge-software.

Koking:

Koketid 90 minutter.

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

Sluttvolum etter koking: **22 liter/25 liter**

25 Liter 4,6% ABV

Original Gravity (etter koking): 1.043	ABV Alkohol: 4,6%
Specific Gravity (før koking): 1.039	IBU Bitterhet: 25
Final Gravity (etter gjæring): 1.008	EBC Farge: 7
Utgjæringsgrad: 81%	Effektivitet: 75%
Kokevolum: 29 liter	Sluttvolum i kjele: 25L

Gjæring :

Optimal gjæringstemperatur er 12-18°C.

14 dager på 12°C

4 dager på 17°C

Begynn gjæringen på 12 grader, og la den stige til 17 mot slutten av forløpet for diacetylrast.

Alternativ gjæring:

(16-18 grader i 14 dagar.)

OBS! Ikke la temperaturen stige over 20°C.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl.

Karboneres på 14 dager i romtemperatur (20-25°C).

Vi anbefaler sukkerlake eller

[karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,4 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Pilsner har som regel godt av 1-2 måneder lagring.

Anbefalte tilsetninger:

[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.

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