

Stigbergets West Coast IPA

Allgrain, 25 liter

«Mosaic, Simcoe og Citra kommer til sin rett i dette saftige ølet fra den svenske vestkysten. Strågul og tåkete, men med en tydeligere bitterhet enn Amazing Haze. Et øl som passer svært godt til skvulpende bølger og måkeskrik.»

Forventet resultat:

OG: ~1.062	FG: ~1.014
~35 IBU	ABV: ~6,5%
7 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

5,5 kg Crisp Extra Pale malt, 3 EBC
400 g Flaket Havre, 2 EBC
400 g Crisp Naked Oats, 2 EBC
400 g Torrified Wheat, 4 EBC
Totalt: 6,7 kg

Humle:

Tilsetning 1: 75g Simcoe, whirlpool*

Tilsetning 2: 125g Citra, 125g Mosaic, tørrhumle, **Siste 4 dager**

Totalt: 325 g

*Whirlpool: kjøøl til 80°C, tilsett humlen, **sirkuler vørteren, eller rør ofte i vørteren** i 30 minutter, fortsett nedkjøling.

Anbefalt gjær:

WLP067 Coastal Haze
Lallemand New England
Safale S-04
US-05

Du trenger omtrent 400 milliarder celler.

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Vannjustering. Se en enkel innføring her:
bryggselv.no/blogg/vannjustering-en-innforing/

Mesking:

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

67°C i 60 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. 17 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren 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!

3 dager på 18°C, 10 dager på 22°C, 1 dag Coldcrash 5°C

Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterlufter eller ren oksygen.

Flasking:

Fat anbefales til dette ølet! Vil du allikevel bruke flasker bør du karbonere med:

5 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2 - 2,2 volumer CO₂.

Lagringstid:

Nytes fersk!

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

67°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 78°C
- ☐ Ferdig mesket
- ☐ Ferdig skylt

Koking

I 60 minutter:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- ☐ Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 80°C
- ☐ **Tilsetning 1:** Whirlpool, 30 min. 80°C **Husk å sirkulere vørteren eller røre ofte i dette steget.**
- ☐ Vørter kjølt ned til 18°C
- ☐ Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Siste 4 dager av gjæringstid:

- ☐ **Tilsetning 2** - tørrhumle

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.