

Märzen

Allgrain, 25 liter

“Det tradisjonelle oktoberfest-ølet. Märzen er en mørk lager med nokså god maltfylde og kropp. Fargen på ølet går fra dyp rødfarget til lysebrunt med mørkt rødsjær. Humle brukes nokså konservativt, da den skal ha ingen til svært lite humlesmak. Humlen blir brukt i hovedsak for å bidra til en tydelig bitterhet som skal balansere restsødmen fra gjæringen”

Forventet resultat:

OG: 1.055-58	FG: 1.008-12
23 IBU	ABV: 5,2%
28 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

4,8 kg Best Vienna Malt, 8 EBC
650 g Best Pilsen Malt, 3,5 EBC
390 g Best Melanoidin Malt, 70 EBC
130 g Best Special X, 350 EBC
Totalt: 5,97 kg

Humle:

Pose 1: 18g Perle 9%, 80 min
Pose 2: 14g Perle 9%, 15 min
Totalt: 32g

Anbefalt gjær:

Saflager W-34/70
Du trenger omtrent 520 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.

Rehydrering av tørrgjær: I en desinfisert beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 20-25 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

Gjærstarter til fersk gjær:
Sjekk vår gjærstarterguide på bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

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

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Eventuelt kan du stegmeske: 57°C 15 min, 64°C 40 min, 72°C 30 min, 76°C 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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 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!

21 dager på 10-12°C

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 2-4°C i minimum en måned.

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato: Batchnummer:

Forberedelser

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

Mesking

66°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:** 80 min
- ☐ **Pose 2:** 15 minutter
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 9°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 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.