

# Vestbrygg - Black Bison American Stout

6,7 % ABV - 22 liter

|                                          |                                                   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Original Gravity: <b>1.066</b>           | ABV Alkohol: <b>ca 6,7%</b>                       |
| Måling før kok: <b>1.058</b>             | IBU Bitterhet: <b>47</b>                          |
| Final Gravity: <b>1.014</b>              | EBC Farge: <b>66</b>                              |
| Utgjæringsgrad: <b>78%</b>               | Effektivitet: <b>75%</b>                          |
| Kokevolum: <b>25 liter</b><br>(SG 1.058) | Sluttvolum i kjele: <b>22 liter</b><br>(OG 1.066) |

## Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)

Black Malt - 1500 EBC (**Bygg**)

Pale Chocolate- 675 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 6,7 kg

Obs: inneheld gluten.

## Humle:

Magnum, Chinook

(Dette settet inneheld 2 humletilsetningar)

## Gjær:

[Safale US-05](#) (2 pakker følger med)

Gode alternativer:

[White Labs WLP001](#),

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:

66-67°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 60 minutter.

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

Sluttvolum etter koking: **22 liter**

## Gjæring:

14 dager på 18-21°C

Begynn gjæringen på 16-18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjere ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

## 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).

Kan med fordel stå 2 veker etter endt karbonering.

## Anbefalte tilsetninger:

[Gjærmæring](#) - 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.](#)

**Black Bison** er ein amerikansk stout. Ein stout med kraftig kropp og smak, men med noko "reinere" brentpreg enn andre kraftige stouter. Ein amerikansk stout har ein utprega smak av humle utan å bli ein svart IPA, derfor er det kun tilsatt humle i kokinga. Me har nytta humla Chinook i dette settet, ei humle som har både nok kraft og nok eigensmak til å takle eit såpass kraftig øl. [Spilleliste som høver ølsettet.](#)