



St. Bernhardshund MMXX

Belgisk mørk sterkøl, allgrain, 20 liter

En mørk, kompleks og sterk Belgisk ale med en deilig blanding av maltsødme, mørk tørket frukt og krydrede elementer.

Forventet resultat:

OG: ~1.105	FG: ~1.014
~24 IBU	ABV: ~12%
~34 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

7 kg Best Pilsen Malt, 3 EBC
 400g Best Special X, 350 EBC
 250g Best Biscuit malt, 50 EBC
 Totalt: 7,65 kg

Humle:

Humletilsetning 1: 25g East Kent Goldings, 5,0%, 60 min.

Humletilsetning 2: 40g Saaz, 15 min.

Humletilsetning 3: 40g Saaz, 5 min.

Annet:

1,0 kg Dekstrose, tilsettes i begynnelsen av koketiden.

Anbefalt gjær:

Lallemand Abbaye
 Safbrew Be-256

Du trenger omtrent 496 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.

Mesking:

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

65°C i 75 min. Utmesk på 78°C i 15 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. 27 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 14 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°C i 14-21 dager.

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 6-7 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,7-3 volumer CO₂.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i fire uker. Kan med fordel lagres i lang tid, gjerne i flere år.

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

65°C i 75 min, 78°C i 15 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 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.: Antall liter til kok:

- ☐ **Humletilsetning 1: 60 min.**
- ☐ Tilsatt og rørt ut Dekstrose
- ☐ **Humletilsetning 2: 15 min.**
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- ☐ **Humletilsetning 3: 5 min.**

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 18°C
- ☐ Målt OG

OG: Effektivitet:

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

Gjæringstemp.: Liter til gjæring:

Etter 14-21 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.

Tips:

Hvis du ønsker å krydre ølet litt med julens smaker, kan du tilsette litt allehånde, nellik og kanelstang. Bruk da 2,5g av kanelstang og 2g av allehånde og nellik og tilsett rett før nedkjøling.

Du kan evt. tilsette 300-500g med grovhakket fiken eller dadler i de siste 5 minuttene av koketiden.

For å slippe at det tetter seg i kraner, slanger og ventiler bør den kuttete frukten legges i en meskepose eller større nylonpose før det hives i kokekjelen.