

,St. Hallvards Reserve-Jul

Belgisk mørk sterkøl, allgrain, 20 liter

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

Forventet resultat:

OG: ~1.083	FG: ~1.015
~29 IBU	ABV: ~9%
~65 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

6 kg Best Pilsen Malt, 3 EBC
550g Brewferm Special B, 350 EBC
530g Best Munich Dark, 25 EBC
260g Brewferm Biscuit Malt, 50 EBC
200g Crisp Rugmalt, 30 EBC
Totalt: 7,54 kg

Humle:

Humletilsetning 1: 28g Northern Brewer, 5,4%, 60 min.

Humletilsetning 2: 38g Bobek, 20 min.

Annet:

500g mørkt kandissukker

Anbefalt gjær:

Lallemand Abbaye

Du trenger omtrent 230 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.

Gjærstarter til fersk gjær:

Sjekk vår gjærstarterguide på

bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

Du kan meske på flere måter. St. Hallvards gjør det slik:

57°C i 10 min., 65°C i 50 min. Utmesk på 78°C i 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. 24 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°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.

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

57°C i 10 min, 65°C i 50 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 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- ☐ **Humletilsetning 1: 60 min.**
- ☐ Tilsatt og rørt ut kandissukker
- ☐ **Humletilsetning 2: 20 min.**
- ☐ Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- ☐ Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- ☐ Vørter kjølt ned til 21°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 plopper 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.