



Mesking						
Start	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	65 °C		
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 °C		
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring					
	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet					
20 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
90 min	Utmesking. Øk temp til 78 °C, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 °C					
100 min	Når temperaturen har vært på 78°C i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 °C vann					
	Sett bryggeren i kokemodus					
	Skyll til nivået i bryggeren er nesten full, og løft meskekaret over til sinkbøtta for avrenning. Hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig					
Koking & nedkjøling						
Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 °C, fjernes skum for å forhindre overkok. Evt stopp koking i noen sekunder					
	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen					
0 - 90 min	<b>Tilsetninger av humle ++</b>					
	Etter 00 min	90,0 g Crystal		Etter 75 min	1,0 g Klaringsmiddel	
	Etter 75 min	45,0 g Appelsinskall		Etter 75 min	10,0 g Gjærnæring	
	Etter 75 min	45,0 g Crystal		Etter 89 min	20,0 g Amarillo	
	Etter 75 min	5,0 g Koriander		Etter 89 min	20,0 g Cascade	
80 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
85 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
90 min	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok". Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann					
Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking						
Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblander					
	Sett dunken til gjæring på	20 °C				
	Noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side under "Antall liter i gjærdunk"					
Tørrhumling	<b>Tilsetninger av humle ++</b>					
	21.06.16	20,0 g Amarillo				
	21.06.16	20,0 g Mosaic				
	21.06.16	2000,0 g Aprikospure				
F.o.m 24.06.16	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.					
	Hvis det er pils/lager, bør temperaturen økes noen grader i 2 døgn, for deretter å kjøre cold crash.					
	Omstikk og tapp på flasker. Noter dato, antall liter på flasker og FG på 1. side under "Produksjon"					
Kommentarer						