

Mesking							
Start	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	66 °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	Tilsetninger av humle ++						
	Etter 30 min	20,0 g	Perle		Etter 85 min	35,0 g	Citra
	Etter 75 min	65,0 g	Amarillo				
	Etter 85 min	10,0 g	Gjærnæring				
	Etter 85 min	60,0 g	Chinook				
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	Tilsetninger av humle ++						
	05.07.16	45,0 g	Citra				
F.o.m 08.07.16	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							