

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Imperial IPA

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere		
27	IPA	Planlagt	05.07.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr

### Målinger & verdier før gjæring

IBU	EBC	OG	FG	ABV	Etter skylling	Etter ko [1]	I gjærdu [2]	ABV-justering	Til gjæring	
		Antall liter	29,0 l	23	21,6 l	Målt OG	1.070	Vekt	30,8 kg	Hvit 40l [3]
1.070	Brix	14.00 [4]	21.00 [5]	20.88	Ønsket OG	1.070	Tilsett vann	0,0 l	Antall liter	31,81 l
1.012	OG	1.059	1.087	1.087	Justert ABV	8,0 %	Effektivitet	64,4 %		

### Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring	Karbonering		Lagring
Temp	42 °C	53 °C	66 °C	78 °C	100 °C	20 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	20 min	20 min	60 min	10 min	60 min	14 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				140 min	90 min	19.07.16	26.07.16	16.08.16	30.08.16

### Meske,- og kokemålinger

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix	5	5	6	7	11	15	17	18		
Kokebrix	14	16	17	21						

### Ingredienser

Vann			Tot 42,9 l	Tilsetninger				Tot 1846,0	
Type	Mengde		Mengde	Hva	Produkt	Fase	Tid		
Meskevann	24,0 l		15,0 g	Humle	Warrior	Kok	60	Minutter	
Skylevann	18,9 l		1,0 g	Diverse	Klarningsmiddel	Kok	10	Minutter	
<b>Malt</b>			<b>Tot 10,5 kg</b>	10,0 g	Diverse	Gjærnering	Kok	5	Minutter
<b>Mengde</b>	<b>Produkt</b>	<b>EBC</b>	30,0 g	Humle	Amarillo	Kok	5	Minutter	
5,40 kg	M Maris Otter PM	6	30,0 g	Humle	Cascade	Kok	5	Minutter	
1,00 kg	Flaket mais		25,0 g	Humle	Equinox	Kok	5	Minutter	
0,80 kg	WM Melanoiden	70	25,0 g	Humle	Citra	Kok	5	Minutter	
0,70 kg	Swaen Hvetete	4	5,0 g	Smakstils.	Buht Jholika Chili [6]	Kok	5	Minutter	
0,70 kg	Swaen Redmalt	50	25,0 g	Humle	Citra	Whirpool	60	Minutter	
0,40 kg	Flaket bygg		55,0 g	Humle	Amarillo	Whirpool	30	Minutter	
1,50 kg	Ekstra lys dry extract		35,0 g	Humle	Cascade	Whirpool	30	Minutter	
			35,0 g	Humle	Equinox	Whirpool	30	Minutter	
			25,0 g	Humle	Citra	Whirpool	30	Minutter	
			50,0 g	Humle	Amarillo	Tørrhumle	7	Dager	
			40,0 g	Humle	Equinox	Tørrhumle	7	Dager	
			35,0 g	Humle	Cascade	Tørrhumle	7	Dager	
			5,0 g	Smakstils	Buht Jholika Chili [7]	Tørrhumle	7	Dager	
<b>Gjær</b>			1400,0 g	Smakstils	Bringebær	Tørrhumle	7	Dager	
<b>Produkt</b>	<b>Starter#</b>	<b>Mrd celler</b>	<b>Hvor</b>						
WLP001	9	448 mrd	Gjærdunk						

### BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig

Dato	OG	Brix	Kommentar	Oppsummering			
				Tider & datoer	Forbruk		
lør. 16.07				Brygging	05.07.16	Vann	53,1 l
søn. 17.07				Mesking	140 min	Malt	10,50 kg
man. 18.07				Koking	90 min	Humle	425 g
tir. 19.07				Whirpool	60 min	Smakstils.	5 g
ons. 20.07				Total bryggetid	290 min	Sukker	226 g
				Tørrhumling	12.07.16	Diverse	11 g
				Gjæring 1 ferdig	19.07.16	Gjær	448 mrd
				Gjæring 2 ferdig		Lactose	
				Første OG-prøve	lør. 16.07		
				Flasking	19.07.16		
				Endring av 1. karbotemp	26.07.16		
				Endring av 2. karbotemp	16.08.16		
				Drikkeklar	30.08.16		
				Total batchtid	56 dager		

### Sukker og lactose

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,5 g	226,3 g	13,9 dl
Lactose			

### Produksjon

Dato flasket	Prod liter	FG	ABV	Kal pr 0,5l
		I på flasker		
		I på fat		
		TB korker		
		Hvite korker		

---> HUSK Å OPPDATERE VAREBEHOLDNING & WEB <---

Tilsatt 9 liter vann

Mesking						
Start	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	42 °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					
70 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
100 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					
150 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 (OBS ved hveteøl). Skyll til nivået i bryggeren er ca 29 liter. Løft meskeinsatsen over til sinkbøtta for avrenning og hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig					
	Rør godt i bunnen, og noter nivået i bryggeren på 1. side under (Etter skylling)					
Koking & nedkjøling						
Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 °C tilsettes en pipette skumdemper. Rør godt og pass på overkoking. Evt stopp koking i noen sekunder					
	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen					
0 - 60 min	<b>Tilsetninger av humle ++</b>					
	60 min	15,0 g	Warrior	5 min	5,0 g	Buht Joholika Chili
	10 min	1,0 g	Klarningsmiddel			
	5 min	10,0 g	Gjærnæring			
	5 min	30,0 g	Amarillo			
	5 min	30,0 g	Cascade			
	5 min	25,0 g	Equinox			
	5 min	25,0 g	Citra			
50 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
55 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
60 min	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok". Se detaljer for whirlpool før tapping til gjærdunk					
Whirlpool						
Start	Etter kok, kjøøl ned til 80 grader i og hold temperatur i 60 min					
0-60 min	60 min	25,0 g	Citra			
	30 min	55,0 g	Amarillo			
	30 min	35,0 g	Cascade			
	30 min	35,0 g	Equinox			
	30 min	25,0 g	Citra			
60 min	Når whirlpool er ferdig, start nedkjøling og tapping til gjærdunk					
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 og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side					
0-14 dager	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
	7 dager	50,0 g	Amarillo			
	7 dager	40,0 g	Equinox			
	7 dager	35,0 g	Cascade			
	7 dager	5,0 g	Buht Joholika Chili			
	7 dager	1400,0 g	Bringeber			
F.o.m. lør. 16.07	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						
Lenke til chili: <a href="http://www.arcticchili.com/product/smakstilsetninger/bhut-jolokia-rokt-torket/">http://www.arcticchili.com/product/smakstilsetninger/bhut-jolokia-rokt-torket/</a>						
Lenke til FB: <a href="https://www.facebook.com/groups/hjemmebrygg/permalink/537811206391886/">https://www.facebook.com/groups/hjemmebrygg/permalink/537811206391886/</a>						