TuneBryggets Bryggeskjema

Irish Red Ale (Oktoberøl)

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid		Bryggere		
29	Red Ale	Planlagt	11.08.16					Pål	Tor Erik	Hans Kr

Målinger & verdier før gjæring

IBU	21		**Etter skylling**	**Etter ko [1]**	**I gjærdu [2]**	**ABV-justering**		**Til gjæring**		
EBC	37	Antall liter				Målt OG		Vekt		[3]
OG	1.050	Brix	[4]	[5]		Ønsket OG		OG		
FG	1.012	OG				Tilsett vann		Antall liter		
ABV	5,4 %					Justert ABV		Effektivitet		

Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	66 ℃			78 ℃	100 ℃	19 ℃		25 ℃	15 ℃	15 ℃
Tid	120 min			10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				170 min	120 min	25.08.16		01.09.16	22.09.16	06.10.16

Meske,- og kokemålinger

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix										
Kokebrix										

Ingredienser

Vann — **Tot 40,2 l**

Type	Mengde
Meskevann	24,0 l
Skyllevann	16,2 l

Malt — **Tot 9,0 kg**

Mengde	Produkt	EBC
8,10 kg	Pale	6
0,30 kg	Caraaroma	400
0,20 kg	Brown	120
0,20 kg	Chocolate	900
0,20 kg	Røstet bygg	1150

Gjær

Produkt	Starter#	Mrd celler	Hvor
WLP004	12	370 mrd	Gjærdunk

Tilsetninger — **Tot 75,0 g**

Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	
Willamette	75 g	Humle	Kok	60	Minutter

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

Dato	OG	Brix	Kommentar
man. 22.08			
tir. 23.08			
ons. 24.08			
tor. 25.08			
fre. 26.08			

Sukker og lactose

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,0 g		
Lactose			

Produksjon

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

Oppsumering

Tider & datoer		Forbruk	
Brygging	11.08.16	Vann	40,2 l
Mesking	170 min	Malt	9,00 kg
Koking	120 min	Humle	75 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Total bryggetid	290 min	Sukker	0 g
Tørrhumling		Diverse	0 g
Gjæring 1 ferdig	25.08.16	Gjær	370 mrd
Gjæring 2 ferdig		Lactose	
Første OG-prøve	man. 22.08		
Flasking	25.08.16		
Endring av 1. karbotemp	01.09.16		
Endring av 2. karbotemp	22.09.16		
Drikkeklar	06.10.16		
Total batchtid	56 dager		

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

Mesking

	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	66 ℃			
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 ℃			
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring						
Start	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet						
100 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking						
120 min	Utmesking. Øk temp til 78 ℃, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 ℃						
	Når temperaturen har vært på 78℃ i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 ℃ 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						
180 min	Rør godt i bunnen, og noter nivået i bryggeren på 1. side under (Etter skyllng)						

Koking & nedkjøling

	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 ℃ tilsettes en pipette skumdemper. Rør godt og pass på overkoking. Evt stopp koking i noen sekunder						
Start	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen						
	Tilsetninger av humle ++						
	60 min	75 g Willamette					
0 - 90 min							
−10 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren						
−05 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"						
	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok".						
90 min	Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann						

Whirpool

Start	Ingen whirpool						

Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblanderen						
Start	Sett dunken til gjæring på	19 ℃	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side				
	Tilsetninger av tørrhumle ++						
0-14 dager							
	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.						
F.o.m. man. 22.08	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