TuneBryggets Bryggeskjema

Amber Ale, Bryllups Edition

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid		Bryggere		
30	Ale	Planlagt	16.08.16					Pål	Tor Erik	Hans Kr

Målinger & verdier før gjæring

IBU	32		**Etter skylling**	**Etter ko [1]**	**I gjærdu [2]**	**ABV-justering**		**Til gjæring**		
EBC	30	Antall liter				Målt OG		Vekt		[3]
OG	1.047	Brix	[4]	[5]		Ønsket OG		OG		
FG	1.012	OG				Tilsett vann		Antall liter		
ABV	5,0 %					Justert ABV		Effektivitet		

Temperaturer & tider

	Mesking			Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	65 ℃		78 ℃	100 ℃	18 ℃		25 ℃	15 ℃	15 ℃
Tid	90 min		10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig			140 min	120 min	30.08.16		06.09.16	27.09.16	11.10.16

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
7,26 kg	Pale	
0,73 kg	Biscuit	
0,36 kg	Caramunich	
0,36 kg	Special-B	
0,29 kg	Carapils	

Tilsetninger — **Tot 195,0 g**

Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	
Warrior	35 g	Humle	Kok	60	Minutter
Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	10	Minutter
Amarillo	75 g	Humle	Kok	2	Minutter
Amarillo	75 g	Humle	Tørrhumle	7	Dager

Gjær

Produkt	Starter#	Mrd celler	Hvor
WLP041	11	330 mrd	Gjærdunk

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

Dato	OG	Brix	Kommentar
lør. 27.08			
søn. 28.08			
man. 29.08			
tir. 30.08			
ons. 31.08			

Sukker og lactose

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,5 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	16.08.16	Vann	40,2 l
Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
Koking	120 min	Humle	185 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Total bryggetid	260 min	Sukker	0 g
Tørrhumling	23.08.16	Diverse	10 g
Gjæring 1 ferdig	30.08.16	Gjær	330 mrd
Gjæring 2 ferdig		Lactose	
Første OG-prøve	lør. 27.08		
Flasking	30.08.16		
Endring av 1. karbotemp	06.09.16		
Endring av 2. karbotemp	27.09.16		
Drikkeklar	11.10.16		
Total batchtid	56 dager		
Effektivitet			

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

Tilsatt 9 liter vann

Mesking

	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	65 ℃			
	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						
70 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking						
90 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						
150 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	35 g Warrior					
	10 min	10 g Gjærnæring					
	2 min	75 g Amarillo					
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	18 ℃	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side				
	Tilsetninger av tørrhumle ++						
	7 dager	75 g Amarillo					
0-14 dager							
	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.						
F.o.m. lør. 27.08	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