

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						
70 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						
150 min	Når temperaturen har vært på 78°C i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylning. 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 skylng)						
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 - 90 min	Tilsetninger av humle ++						
	90 min	80 g Willamette					
	15 min	40 g Willamette					
	10 min	10 g Gjærnering					
	2 min	15 g Tørket ingefær					
	2 min	15 g Koriander					
	2 min	15 g Raspet appelsinskall					
	1 min	30 g Willamette					
-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"						
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						
Whirpool							
Start	Ingen whirlpool						
Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking							
Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblanderen						
	Sett dunken til gjæring på	21 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side				
0-14 dager	Tilsetninger av tørrhumle ++						
F.o.m. lør. 27.08	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							