

## TuneBryggets Bryggeskjema

## Juleøl (BSJ)

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere			
32	Ale	Planlagt	25.08.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr	
Målinger & verdier før gjæring										
IBU	43	Etter skylling	Etter ko [1]	I gjærdu [2]	ABV-justering		Til gjæring			
EBC	61	Antall liter			Målt OG		Vekt		Hvit 40l [3]	
OG	1.060	Brix		[4]	Ønsket OG		OG			
FG	1.015	OG			Tilsett vann		Antall liter			
ABV	6,3 %				Justert ABV		Effektivitet			
Temperaturer & tider										
	Mesking			Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring	
Temp	66 °C		78 °C	100 °C	21 °C		25 °C	15 °C	15 °C	
Tid	90 min		10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager	
Ferdig			140 min	120 min	08.09.16		15.09.16	06.10.16	20.10.16	
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 39,2 l	Tilsetninger				Tot 205,0 g		
Type	Mengde		Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid			
Meskevann	23,0 l		Willamette	80 g	Humle	Kok	60	Minutter		
Skylevann	16,2 l		Willamette	40 g	Humle	Kok	15	Minutter		
Malt			Tot 9,00 kg	Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	15	Minutter	
Mengde	Produkt	EBC	Tørket ingefær	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
7,00 kg	Palemalt	6	Koriander	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
0,85 kg	Caraamber	70	Raspet appelsinskall	15 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
0,55 kg	Caramunich	120	Willamette	30 g	Humle	Kok	2	Minutter		
0,33 kg	Spesial W	354								
0,27 kg	Carafa I	900								
Gjær										
Produkt	Starter#	Mrd celler	Hvor	pH 5,2 Stabilizator	14,0 g	Diverse	Mesk	0	Minutter	
WLP002	14	387 mrd	Gjærdunk	Vann for ABV-just			Kok	0	Minutter	
				Maltestrakt lys		Malt	Kok	0	Minutter	
BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig				Oppsummering						
Dato	OG	Brix	Kommentar	Tider & datoer			Forbruk			
man. 05.09				Brygging	25.08.16	Vann	39,2 l			
tir. 06.09				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg			
ons. 07.09				Koking	120 min	Humle	150 g			
tor. 08.09				Whirpool		Smakstils.	0 g			
fre. 09.09				Total bryggetid	260 min	Sukker	0 g			
				Tørrhumling		Diverse	10 g			
Sukker og lactose				Gjæring 1 ferdig	08.09.16	Gjær	387 mrd			
Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske	Gjæring 2 ferdig		Lactose				
Sukker	6,0 g			Første OG-prøve	man. 05.09					
Lactose				Flasking	08.09.16					
Produksjon				Endring av 1. karbotemp	15.09.16					
Dato flasket		I på flasker		Emerald						
Prod liter		I på fat								
FG		TB korker								
ABV		Hvite korker								
Kal pr 0,5l										
				Total batchtid	56 dager					
				Effektivitet						
----> HUSK Å OPPDATERE VAREBEHOLDNING & WEB <----										

Mesking					
	Varm opp	23,0 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				
<b>Start</b>	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet				
<b>70 min</b>	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking				
<b>90 min</b>	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				
	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				
<b>150 min</b>	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					
<b>Start</b>	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				
	<b>Tilsetninger av humle ++</b>				
	60 min	80 g Willamette			
	15 min	40 g Willamette			
	15 min	10 g Gjærnering			
	2 min	15 g Tørket ingefær			
	2 min	15 g Koriander			
<b>0 - 90 min</b>	2 min	15 g Raspet appelsinskall			
	2 min	30 g Willamette			
<b>-10 min</b>	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
<b>-05 min</b>	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
<b>90 min</b>	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					
<b>Start</b>	Ingen whirlpool				
Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking					
<b>Start</b>	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblander				
	Sett dunken til gjæring på	21 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side		
	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>				
<b>0-14 dager</b>					
<b>F.o.m. man. 05.09</b>	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					