



# TuneBryggets Bryggeskjema

## Gnurrebokken

### Meske,- og kokebrix

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
<b>Meskebrix</b>										
<b>Kokebrix</b>										

### Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG			ABV-justering				Til gjæring		
	Etter skylling	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk		Vekt		Vekt	
Antall liter				Ønsket OG	1.055	Målt OG		Målt OG	
Brix						Antall liter		Antall liter	
OG						Tilsett vann		Forv. FG	1.012
				Ønsket ABV	5,6 %	Justert ABV		Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

#### OG-målinger av vørteren

#### Oppsummering

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Tider & datoer		Forbruk	
tir. 13.12				Brygging	tir. 29.11	Vann	40,2 l
ons. 14.12				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
tor. 15.12				Koking	290 min	Humle	100 g
fre. 16.12				Whirpool		Smakstils.	0 g
lør. 17.12				Tørrhumling		Sukker	0 g
søn. 18.12				Gjæring 1 ferdig	tir. 06.12	Diverse	0 g
man. 19.12				Gjæring 2 ferdig	tir. 20.12	Gjær	814 mrd
tir. 20.12				Første OG-prøve	tir. 13.12	Lactose	
ons. 21.12				Forventet flasking	tir. 29.11		
tor. 22.12				Endring av 1. karbotemp	tir. 27.12		
fre. 23.12				Endring av 2. karbotemp	tir. 17.01		

#### Produksjon

Dato flasket	fre. 30.12	I på flasker	Emerald
Prod liter		I på fat	
Målt FG	1.011	TB korker	
Målt ABV		Hvite korker	
Kal pr 0,5l			

Drikkeklar	tir. 31.01
Total batchtid	63 dager

#### Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.055	
FG etter gjæring	1.012	1.011
ABV		
Utgjæringsprosent	73 %	
Bryggerieffektivitet		

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Gnurrebokken

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	24,0 l	meskevann i bryggeren til	68 °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					
<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					
<b>150 min</b>	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

<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>0 - 90 min</b>	<b>Tilsetninger av humle ++</b>					
	60 min	100 g	Hallertau	Mittelfruh		
<b>80 min</b>	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
<b>85 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	11 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
<b>0-21 dager</b>	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>F.o.m. 21</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 2. side under "Produksjon"					

### Kommentarer
