



# TuneBryggets Bryggeskjema

## Beram

### 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	Blå 50l smal	Vekt		Vekt			
Antall liter				Ønsket OG	1.050	Målt OG		Målt OG			
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter			
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.011		
				Ønsket ABV	5,2 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV			

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren				Oppsummering			
-------------------------	--	--	--	--------------	--	--	--

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Tider & datoer		Forbruk	
tor. 25.05				Brygging	tor. 18.05	Vann	41,0 l
fre. 26.05				Mesking	170 min	Malt	9,00 kg
lør. 27.05				Koking	320 min	Humle	155 g
søn. 28.05				Whirpool		Smakstils.	0 g
man. 29.05				Tørrhumling		Sukker	0 g
tir. 30.05				Gjæring 1 ferdig	tor. 01.06	Diverse	10 g
ons. 31.05				Gjæring 2 ferdig		Gjær	424 mrd
tor. 01.06				Første OG-prøve	tor. 25.05	Lactose	
fre. 02.06				Forventet flasking	tor. 18.05		
lør. 03.06				Endring av 1. karbotemp	tor. 08.06		
søn. 04.06				Endring av 2. karbotemp	tor. 29.06		

### Produksjon

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

  

Nøkkeltall			
	Forventet	Målt	
Antall liter til gjæring			
OG før gjæring	1.050		
FG etter gjæring	1.011		
ABV			
Utgjæringsprosent	68 %		
Bryggerieffektivitet			

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Beram

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp		meskevann i bryggeren til	65 °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>100 min</b>	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
<b>120 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>180 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>Tilsetninger av humle ++</b>					
<b>0 - 90 min</b>	60 min	35 g Centennial				
	60 min	20 g Amarillo				
	5 min	75 g Cascade				
	5 min	25 g Amarillo				
	5 min	10 g Gjærnæring				
<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 18 °C og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side					
	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>0-14 dager</b>						
<b>F.o.m. 34</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
