

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Den Røde Dævel

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
53	Ale	Planlagt	tir. 23.05		27	29	1.050	1.011	5,2 %	en-rote-daevel

### Ingredienser

Vann			Tilsetninger						
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	Tot 40,0 l	Tot 85,0 g
40,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Millenium	20 g	Humle	Kok	60		Minutter
	Skyllevann	17,0 l	Chinook	55 g	Humle	Kok	10		Minutter
	ABV-just		Gjærnering	10 g	Diverse	Kok	10		Minutter
Malt									
Produkt	Mengde	EBC							
Pale	4,00 kg	5,0							
Red-X	4,00 kg	30,0							
Hvete	0,50 kg	4,5							
CaraClassic	0,40 kg	120,0							
Carafa 1	0,10 kg	900,0							
Spraymalt lys	Gjærstarter 1,510 hg	Kok	Sukker		Diverse				Dager

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP041	35	Pacific Ale Yeast	393 mrd	68 %	18,3	20	Gjærdunk

### Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,0 g		
Lactose			

### Temperaturer & tider

	Mesking			Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	66 °C		78 °C	100 °C	19 °C		25 °C	15 °C	15 °C
Tid	120 min		10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig			170 min	320 min	tir. 06.06		tir. 13.06	tir. 04.07	tir. 18.07

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Den Røde Dævel

### Meske,- og kokebrix

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix										
Kokebrix										

### Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				ABV-justering				Til gjæring			
	Etter skylning	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
tir. 30.05				Brygging	tir. 23.05 Vann 40,0 l
ons. 31.05				Mesking	170 min Malt 9,00 kg
tor. 01.06				Koking	320 min Humle 75 g
fre. 02.06				Whirpool	Smakstils. 0 g
lør. 03.06				Tørrhumling	Sukker 0 g
søn. 04.06				Gjæring 1 ferdig	tir. 06.06 Diverse 10 g
man. 05.06				Gjæring 2 ferdig	Gjær 393 mrd
tir. 06.06				Første OG-prøve	tir. 30.05 Lactose
ons. 07.06				Forventet flasking	tir. 23.05
tor. 08.06				Endring av 1. karbotemp	tir. 13.06
fre. 09.06				Endring av 2. karbotemp	tir. 04.07
<b>Produksjon</b>				Drikkeklar	tir. 18.07
Dato flasket		I på flasker	Emerald	Total batchtid	56 dager
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

## Den Røde Dævel

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp		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					
<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 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 skylning)					

### 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	20 g	Millenium			
	10 min	55 g	Chinook			
	10 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 malingsblanderen					
	Sett dunken til gjæring på	19 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
<b>0-14 dager</b>	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>F.o.m. 35</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
