



# TuneBryggets Bryggeskjema

## Sommer Pale Ale

### 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 skylling	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk	Blå 50l smal	Vekt		Vekt	
Antall liter				Ønsket OG	1.054	Målt OG		Målt OG	
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter	
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.012
				Ønsket ABV	5,5 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

### OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Oppsummering	
				Tider & datoer	Forbruk
tor. 15.06				Brygging	tor. 08.06
fre. 16.06				Mesking	170 min
lør. 17.06				Koking	320 min
søn. 18.06				Whirpool	
man. 19.06				Tørrhumling	man. 12.06
tir. 20.06				Gjæring 1 ferdig	tor. 22.06
ons. 21.06				Gjæring 2 ferdig	
tor. 22.06				Første OG-prøve	tor. 15.06
fre. 23.06				Forventet flasking	tor. 08.06
lør. 24.06				Endring av 1. karbotemp	tor. 29.06
søn. 25.06				Endring av 2. karbotemp	tor. 20.07
				Drikkeklar	tor. 03.08
				Total batchtid	56 dager

### Produksjon

Dato flasket		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	1.054	
FG etter gjæring	1.012	
ABV		
Utgjæringsprosent	77 %	
Bryggerieffektivitet		

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Sommer Pale Ale

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp		meskevann i bryggeren til	67 °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	Magnum			
	15 min	35 g	Perle			
	10 min	35 g	Cascade			
	10 min	10 g	Gjærnæring			
	1 min	35 g	Cascade			
<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					

### Whirlpool

<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>	10 dager	25 g	Summit			
<b>F.o.m. 36</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
