

TuneBryggets Bryggeskjema										
Heldige Hilde										
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	1.013	
				Ønsket ABV	5,5 %	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		
lør. 17.06						Brygging	lør. 10.06	Vann	40,0 l	
søn. 18.06						Mesking	170 min	Malt	9,00 kg	
man. 19.06						Koking	320 min	Humle	225 g	
tir. 20.06						Whirpool		Smakstils.	0 g	
ons. 21.06						Tørrhumling	ons. 14.06	Sukker	0 g	
tor. 22.06						Gjæring 1 ferdig	lør. 24.06	Diverse	10 g	
fre. 23.06						Gjæring 2 ferdig		Gjær	434 mrd	
lør. 24.06						Første OG-prøve	lør. 17.06	Lactose		
søn. 25.06						Forventet flasking	lør. 10.06			
man. 26.06						Endring av 1. karbotemp	lør. 01.07			
tir. 27.06						Endring av 2. karbotemp	lør. 22.07			
Produksjon						Drikkeklar				
Dato flasket		I på flasker		Emerald		Total batchtid	56 dager			
Prod liter		I på fat				Nøkkeltall				
Målt FG		TB korker				Forventet		Målt		
Målt ABV		Hvite korker				Antall liter til gjæring				
Kal pr 0,5l						OG før gjæring	1.054			
						FG etter gjæring	1.013			
						ABV				
						Utgjæringsprosent	75 %			
						Bryggerieffektivitet				

TuneBryggets Bryggeskjema

Heldige Hilde

Mesking

Start	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					
100 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
120 min	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					
180 min	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

Start	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					
	Tilsetninger av humle ++					
0 - 90 min	60 min	20 g	Perle			
	15 min	65 g	Amarillo			
	15 min	10 g	Gjærnæring			
	5 min	60 g	Chinook			
	5 min	35 g	Citra			
80 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
85 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
90 min	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

Start	Ingen whirlpool					

Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

Start	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			
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-14 dager	10 dager	45 g	Citra			
F.o.m. 37	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
