TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
57	Ale	Planlagt	tor. 17.08		31	48	1.065	1.020	6,5 %	juleol

Ingredienser

Vann		Tot 40,0 l
Ønsket liter til gjæring	**Type**	**Mengde**
40,0 l [1]	Meskevann	23,0 l
	Skyllevann	17,0 l
	ABV-just	

Malt		Tot 9,0 kg
Produkt	**Mengde**	**EBC**
Palemalt	6,60 kg	6,0
Caraamber	0,95 kg	70,0
Caramunich 2	0,65 kg	120,0
Special-B	0,40 kg	354,0
Carafa Special 1	0,40 kg	900,0
Spraymalt lys	0,505 hg	

Tilsetninger					Tot 231,0 g
Produkt	**Mengde**	**Hva**	**Fase**	**Tid**	
Willamette	90,0 g	Humle	Kok	60	Minutter
Willamette	45,0 g	Humle	Kok	15	Minutter
Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	15	Minutter
Tørket ingefær	17,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
Koriander	17,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
Raspet appelsinskall	17,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter
Willamette	35,0 g	Humle	Kok	2	Minutter

Vannjustering

pH i mesk		Produkt		Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre			Kalsium	49
Ønsket pH					Magnesium	7
pH etter 5 min					Natrium	36
Tilsatt melskesyre					Sulfat	55
pH etter justering					Klorid	72
					Bikarbonat	162

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP002	39	English Ale Yeast	477 mrd	69 %	18,3	20	Gjærdunk

Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	5,5 g		
CO2			

Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	66 ℃			78 ℃	100 ℃	21 ℃		25 ℃	15 ℃	15 ℃
Tid	90 min			10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				140 min	290 min	tor. 31.08		tor. 07.09	tor. 28.09	tor. 12.10

TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl

pH & BRIX i Mesk/kok

	0 min	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min
pH i mesk										
BRIX i mesk										
pH i kok										
BRIX i kok										

Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				**ABV-justering**				**Til gjæring**		
	Etter skylling	**Etter kok**	**I gjærdunk**	Gjærdunk		Vekt		Vekt		
Antall liter				Ønsket OG	1.065	Målt OG		Målt OG		
Brix						Antall liter		Antall liter		
OG						Tilsett vann		Forv. FG	1.020	
				Ønsket ABV	6,5 %	Justert ABV		Forv. ABV		

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering	

OG-målinger av vørteren

Dato	**OG**	**Utgjær%**	**Kommentar**
tor. 24.08			
fre. 25.08			
lør. 26.08			
søn. 27.08			
man. 28.08			
tir. 29.08			
ons. 30.08			
tor. 31.08			
fre. 01.09			
lør. 02.09			
søn. 03.09			

Produksjon

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

Oppsumering

Tider & datoer		**Forbruk**	
Brygging	tor. 17.08	Vann	40,0 l
Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
Koking	290 min	Humle	170 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Tørrhumling		Sukker	0 g
Gjæring 1 ferdig	tor. 31.08	Diverse	10 g
Gjæring 2 ferdig		Gjær	477 mrd
Første OG-prøve	tor. 24.08	Lactose	
Forventet flasking	tor. 17.08		
Endring av 1. karbotemp	tor. 07.09		
Endring av 2. karbotemp	tor. 28.09		
Drikkeklar	tor. 12.10		
Total batchtid	56 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	**Målt**
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.065	
FG etter gjæring	1.020	
ABV		
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet		

TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl

Mesking

Start	Varm opp		meskevann i bryggeren til	66 ℃	
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 ℃	
	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				
70 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking				
90 min	Utmesking. Øk temp til 78 ℃, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 ℃				
150 min	Når temperaturen har vært på 78℃ i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 ℃ 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 skyllng)				

Koking & nedkjøling

Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 ℃ 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	90,0 g Willamette			
	15 min	45,0 g Willamette			
	15 min	10,0 g Gjærnæring			
	2 min	17,0 g Tørket ingefær			
	2 min	17,0 g Koriander			
	2 min	17,0 g Raspet appelsinskall			
	2 min	35,0 g Willamette			
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 whirpool				

Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblanderen				
	Sett dunken til gjæring på	21 ℃	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side		
	Tilsetninger av tørrhumle ++				
0-14 dager					
F.o.m. 39	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