

TuneBryggets Bryggeskjema

Søt Gnurrebøkk

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
62	Ale	Bryggedag	tor. 05.10		23	32	1.060	1.015	6,1 %	st-gnurrebøkk

Ingredienser

Vann			Tilsetninger						
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
35,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Hallertau Mittelfruh	50,0 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllevann	17,0 l	Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Zink	0,3 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
Malt			Tot 60,3 g						
Produkt	Mengde	EBC							
Hvete	5,00 kg	5,0							
Pils	2,40 kg	6,0							
Munich	0,85 kg	20,0							
Special-B	0,30 kg	350,0							
Dark Crystal	0,30 kg	240,0							
Chocolate B	0,15 kg	1000,0							
Risskall	0,50 kg								
Spraymalt lys									

<https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/beer-recipe-of-the-week-weizenbock/>

Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre		Kalsium	49
Ønsket pH	Kalsiumkarbonat	CaCO3	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
WLP300	44	Hefeweizen Ale Yeast	448 mrd	74 %	20	22,2	Gjærdunk

Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	8,2 g		

Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
Temp	40 °C	51 °C	67 °C	78 °C	100 °C	17 °C	19 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	15 min	20 min	55 min	10 min	90 min	14 dager	10 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				160 min	310 min	tor. 19.10	søn. 29.10	søn. 05.11	søn. 26.11	søn. 10.12

TuneBryggets Bryggeskjema

Søt Gnurrebakk

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	Blå 50l tykk	Vekt		Vekt	
Antall liter				Ønsket OG	1.060	Målt OG		Målt OG	1.060
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter	
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.015
				Ønsket ABV	6,1 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Tider & datoer		Forbruk	
søn. 22.10				Brygging	tor. 05.10	Vann	40,0 l
man. 23.10				Mesking	160 min	Malt	9,50 kg
tir. 24.10				Koking	310 min	Humle	50 g
ons. 25.10				Whirpool		Smakstils.	0 g
tor. 26.10				Tørrhumling		Sukker	0 g
fre. 27.10				Gjæring 1 ferdig	tor. 19.10	Diverse	10 g
lør. 28.10				Gjæring 2 ferdig	søn. 29.10	Gjær	448 mrd
søn. 29.10				Første OG-prøve	søn. 22.10	Lactose	
man. 30.10				Forventet flasking	tor. 05.10		
tir. 31.10				Endring av 1. karbotemp	søn. 05.11		
ons. 01.11				Endring av 2. karbotemp	søn. 26.11		

Produksjon

Dato flasket		I på flasker		Emerald	Nøkkeltall	
Prod liter		I på fat			Forventet	Målt
Målt FG		TB korker			Antall liter til gjæring	
Målt ABV		Hvite korker			OG før gjæring	1.060
Kal pr 0,5l					FG etter gjæring	1.015
Sukker%					ABV	
					Utgjæringsprosent	85
					Bryggerieffektivitet	80 %

Produksjon

Dato flasket	Målt FG	Prod liter	Kal pr 0,5l	Sukker%
søn. 10.12	1.020	20	195 kcal	05.08

Flasker

Flasker		Fat				
Karbo. med		Fatnr	Vekt	Antall liter	Karbo med	ABV
Antall liter						
ABV	5,47 %					
TB korker						
Hvite korker						

TuneBryggets Bryggeskjema

Søt Gnurrebakk

Mesking

Start	Varm opp		meskevann i bryggeren til	40 °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					
90 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
90 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					
170 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	50,0 g	Hallertau	Mittelfruh		
	10 min	10,0 g	Gjærnæring			
	10 min	0,3 g	Zink			
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	17 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-24 dager						
F.o.m. 44	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
