

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Bringebær og Chili IPA

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
63	Ale	Gjæring	fre. 27.10		75	20	1.060	1.014	5,8 %	<a href="#">#bær-og-chili</a>

### Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 1911,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
35,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Millenium	30 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllevann	17,0 l	Klarningsmiddel	1 g	Diverse	Kok	5	Minutter	
	ABV-just		Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	5	Minutter	
Malt			Tot 10,3 kg	Amarillo	30 g	Humle	Kok	5	Minutter
Produkt	Mengde	EBC	Cascade	30 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Pale	5,40 kg	5,0	Equinox	25 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Flaket mais	1,00 kg		Citra	25 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Amber [2]	0,80 kg	70,0	Buht Joholika Chili	5 g	Smakstils	Kok	5	Minutter	
Hvete	0,70 kg	4,0	Citra	25 g	Humle	Whirpool	60	Minutter	
Red	0,70 kg	50,0	Amarillo	55 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
Flaket bygg	0,40 kg		Cascade	35 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
Spraymalt lys	1,25 kg	8,0	Equinox	35 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
			Citra	25 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
			Amarillo	75 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Equinox	50 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Cascade	50 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
			Buht Joholika Chili	5 g	Smakstils	Tørrhumle	10	Dager	
			Bringebær	1400 g	Smakstils	Tørrhumle	10	Dager	
Spraymalt lys	0,454 g								

### Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre		Kalsium	80
Ønsket pH	KalsiumSulfat	Gypsum CaSO4	Magnesium	7
pH etter 5 min	KalsiumKlorid	Calcium chloride CaCl2	Natrium	36
Tilsatt melskesyre			Sulfat	114
pH etter justering			Klorid	54
			Bikarbonat	95

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP001	45	California Ale Yeast	442 mrd	77 %	20	22,7	Gjærdunk

### Karbonering

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

### Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring	Karbonering (sukker)		Lagring
Temp	42 °C	53 °C	66 °C	78 °C	100 °C	20 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	20 min	20 min	120 min	10 min	90 min	14 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig			230 min	380 min	fre. 10.11		fre. 17.11	fre. 08.12	fre. 22.12



# TuneBryggets Bryggeskjema

## Bringebær og Chili IPA

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	42 °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>160 min</b>	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
<b>160 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>240 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	30 g	Millenium	5 min	5 g	Buht Joholika Chili
	5 min	1 g	Klarningsmiddel			
	5 min	10 g	Gjærnæring			
	5 min	30 g	Amarillo			
	5 min	30 g	Cascade			
	5 min	25 g	Equinox			
	5 min	25 g	Citra			
<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>	Etter kok, kjøøl ned til 80 grader i og hold temperatur i 60 min					
<b>0-60 min</b>	60 min	25 g	Citra			
	30 min	55 g	Amarillo			
	30 min	35 g	Cascade			
	30 min	35 g	Equinox			
	30 min	25 g	Citra			
<b>60 min</b>						

### 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 20 °C og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side					
	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>0-14 dager</b>	10 dager	75 g	Amarillo			
	10 dager	50 g	Equinox			
	10 dager	50 g	Cascade			
	10 dager	5 g	Buht Joholika Chili			
	10 dager	1400 g	Bringebær			
<b>F.o.m. 45</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
