

TuneBryggets Bryggeskjema

JulepIPA

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
65	IPA	Planlagt	ons. 29.11		51	20	1.056	1.014	5,7 %	kneipa-ale

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 555,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
23,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Perle	40 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Summit	75 g	Humle	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	5	Minutter	
Malt			Tot 9,00 kg	Amarillo	60 g	Humle	Kok	5	Minutter
Produkt	Mengde	EBC	Chinook	60 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Pils	6,40 kg	3,0	Equinox	60 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Hvete	1,00 kg	4,0	Equinox	50 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
Flaket bygg	0,50 kg	0,0	Cascade	100 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
CaraClassic	0,50 kg	120,0	Summit	100 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
CaraPils 10	0,50 kg	10,0							
Carafa Special 1	0,10 kg	900,0							
Spraymalt lys	0,454 g								

Vannjustering

pH i mesk	Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre			7,0 ml	Kalsium	149
Ønsket pH	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	4,0 g	Magnesium	7
pH etter 5 min	KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	3,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre	KalsiumKarbonat	Chalk	CaCO3	5,0 g	Sulfat	72
pH etter justering					Klorid	54
					Cl/SO4	

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WY1056	48	American Ale	458 mrd	75 %	15,5	22,2	Gjærdunk

Karbonering

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

Temperaturer & tider

	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
Temp	66 °C	78 °C	100 °C	21 °C		25 °C	15 °C	15 °C
Tid	60 min	10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig		110 min	260 min	ons. 13.12		ons. 20.12	ons. 10.01	ons. 24.01

TuneBryggets Bryggeskjema

JulepIPA

Mesking

Start	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	66 °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					
40 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
60 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					
120 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	40 g	Perle			
	10 min	75 g	Summit			
	5 min	10 g	Gjærnæring			
	5 min	60 g	Amarillo			
	5 min	60 g	Chinook			
	5 min	60 g	Equinox			
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	50 g	Equinox			
	10 dager	100 g	Cascade			
	10 dager	100 g	Summit			
F.o.m. 48	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
