

# TuneBryggets Bryggeskjema

## American Amber Ale

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
66	Brown Ale	Planlagt	ons. 27.12		33	79	1.060	1.019	6,0 %	erican-amber

### Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 195,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
40,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Magnum	35 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	2	Minutter	
	ABV-just		Amarillo	75 g	Humle	Kok	2	Minutter	
			Amarillo	75 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
Malt			Tot 9,00 kg						
Produkt	Mengde	EBC							
Pale	7,26 kg	5,0							
Biscuit	0,73 kg	50,0							
Caramunich 2	0,36 kg	120,0							
Special-B	0,36 kg	300,0							
CaraPils 10	0,29 kg	10,0							
Spraymalt lys	0,404 g								

### Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre	5,0 ml	Kalsium	58
Ønsket pH	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	2,0 g
pH etter 5 min	KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	4,0 g
Tilsatt melskesyre			Sulfat	44
pH etter justering			Klorid	66
			Cl/SO4	

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP041	49	Pacific Ale Yeast	442 mrd	68 %	18,3	20	Gjærdunk

### Karbonering

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

### Temperaturer & tider

	Mesking	Koking	Gjæring	Karbonering (sukker)	Lagring
Temp	65 °C	78 °C	100 °C	18 °C	25 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	14 dager	7 dager
Ferdig		140 min	290 min	ons. 10.01	ons. 17.01
					ons. 07.02
					ons. 21.02



# TuneBryggets Bryggeskjema

## American Amber Ale

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	65 °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>70 min</b>	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
<b>90 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>150 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	35 g	Magnum			
	2 min	10 g	Gjærnæring			
	2 min	75 g	Amarillo			
<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>	Ingen whirlpool					

### 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	18 °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			
<b>F.o.m. 49</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


[1] Samme som Batch Size i BeerSmith