

# TuneBryggets Bryggeskjema

## BryllupsAle

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
67	Pale Ale	Karbonering	ons. 10.01		19	9	1.055	1.013	5,6 %	bryllupsale

### Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 143,3 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
40,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Magnum	25,0 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Zink	0,3 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
Malt			Tot 9,00 kg	TNT	50,0 g	Humle	Kok	10	Minutter
Produkt	Mengde	EBC	Klarningsmiddel	8,0 g	Diverse	Gjæring	14	Dager	
Pale	7,50 kg	6,0	TNT	50,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
CaraPils 10	0,50 kg	10,0							
Hvete	0,50 kg	5,0							
Flaket bygg	0,50 kg								
Spraymalt lys	0,454 g								

### Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre	11,0 ml	Kalsium	81
Ønsket pH	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	5,0 g
pH etter 5 min	KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	5,0 g
Tilsatt melskesyre			Sulfat	86
pH etter justering			Klorid	78
			Cl/SO4	

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WY1450	50	Denny's Favorite	435 mrd	75 %	15,5 °C	21,1 °C	Gjærdunk

### Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,0 g	255,2 g	17,0 dl

### Temperaturer & tider

Temp	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
67 °C		78 °C	100 °C	20 °C		25 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig		140 min	290 min	ons. 24.01		ons. 31.01	ons. 21.02	ons. 07.03



# TuneBryggets Bryggeskjema

## BryllupsAle

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	67 °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	25,0 g	Magnum			
	10 min	10,0 g	Gjærnæring			
	10 min	0,3 g	Zink			
	10 min	50,0 g	TNT			
<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 malingsblanderen					
	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	50,0 g	TNT			
<b>F.o.m. 50</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
