

TuneBryggets Bryggeskjema

HelHvete

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	1.052	Målt OG		Målt OG	1.060
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter	
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.013
				Ønsket ABV	5,3 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

--	--

OG-målinger av vørteren

Oppsummering

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Tider & datoer		Forbruk	
man. 05.02				Brygging	man. 29.01	Vann	40,0 l
tir. 06.02				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
ons. 07.02				Koking	290 min	Humle	75 g
tor. 08.02				Whirpool		Smakstils.	0 g
fre. 09.02				Tørrhumling		Sukker	0 g
lør. 10.02				Gjæring 1 ferdig	man. 12.02	Diverse	10 g
søn. 11.02				Gjæring 2 ferdig		Gjær	458 mrd
man. 12.02				Første OG-prøve	man. 05.02	Lactose	
tir. 13.02				Forventet flasking	man. 29.01		
ons. 14.02				Endring av 1. karbotemp	man. 19.02		
tor. 15.02				Endring av 2. karbotemp	man. 12.03		

Produksjon

Dato flasket		I på flasker		Emerald
Prod liter		I på fat		
Målt FG		TB korker		
Målt ABV		Hvite korker		
Kal pr 0,5l				
Sukker%				

Drikkeklar	man. 26.03
Total batchtid	56 dager

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.052	1.060
FG etter gjæring	1.013	
ABV		
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet	80 %	

Dato flasket Målt FG Prod liter Kal pr 0,5l Sukker%

--	--	--	--	--	--	--	--

Flasker

Fat

Karbo. med		Fatnr	Vekt	Antall liter	Karbo med	ABV
Antall liter						
ABV	8,04 %					
TB korker						
Hvite korker						

TuneBryggets Bryggeskjema

HelHvete

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						
70 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking						
70 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						
150 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	45,0 g	Hallertau Mittelfruh				
	15 min	30,0 g	Hallertau Mittelfruh				
	15 min		0,3 g Zink				
	15 min	10,0 g	Gjærnæring				
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		20 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	Tilsetninger av tørrhumle ++						
0-14 dager							
F.o.m. 52	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
