

TuneBryggets Bryggeskjema

Heldige Hilde

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
70	merican Pale A	Planlagt	ons. 21.02		40	14	1.054	1.013	5,5 %	heldigehilde

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger						Tot 235,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde		Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
45,0 l [1]	Meskevann	23,0 l		Perle	20 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllevann	17,0 l		Amarillo	65 g	Humle	Kok	15	Minutter	
	ABV-just			Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	15	Minutter	
Malt			Tot 9,0 kg	Chinook	60 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Produkt	Mengde	EBC		Citra	35 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Pils	7,60 kg	3,0		Citra	45 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
CaraHell	0,50 kg	25,0								
CaraClassic	0,50 kg	120,0								
Hvete	0,40 kg	4,0								
Spraymalt lys	0,303 g									

Vannjustering

pH i mesk		Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre			5,0 g	Kalsium	81
Ønsket pH	5,5	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	5,0 g	Magnesium	7
pH etter 5 min		KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melkesyre						Sulfat	78
pH etter justering						Klorid	86
						Ratio	

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hor
WY1056	54	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		Lagring
Temp	67 °C		78 °C	100 °C	21 °C		25 °C	15 °C	15 °C
Tid	120 min		10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig			170 min	320 min	ons. 07.03		ons. 14.03	ons. 04.04	ons. 18.04

TuneBryggets Bryggeskjema

Heldige Hilde

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 smal	Vekt		Vekt	
Antall liter				Ønsket OG	1.054	Målt OG		Målt OG	
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter	
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.013
				Ønsket ABV	5,5 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar
ons. 28.02			
tor. 01.03			
fre. 02.03			
lør. 03.03			
søn. 04.03			
man. 05.03			
tir. 06.03			
ons. 07.03			
tor. 08.03			
fre. 09.03			
lør. 10.03			

Oppsummering

Tider & datoer		Forbruk	
Brygging	ons. 21.02	Vann	40,0 l
Mesking	170 min	Malt	9,00 kg
Koking	320 min	Humle	225 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Tørrhumling	søn. 25.02	Sukker	0 g
Gjæring 1 ferdig	ons. 07.03	Diverse	10 g
Gjæring 2 ferdig		Gjær	458 mrd
Første OG-prøve	ons. 28.02	Lactose	
Forventet flasking	ons. 21.02		
Endring av 1. karbotemp	ons. 14.03		
Endring av 2. karbotemp	ons. 04.04		
Drikkeklar	ons. 18.04		
Total batchtid	56 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.054	
FG etter gjæring	1.013	
ABV		
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet		

Produksjon

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

Flasker		Fat					
Karbo. med		Fatnr	Vekt	Antall liter	Karbo med	ABV	
Antall liter					CO2		
ABV							
TB korker							
Hvite korker							

TuneBryggets Bryggeskjema

Heldige Hilde

Mesking

Start	Varm opp		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					
100 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
120 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					
180 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	20 g	Perle			
	15 min	65 g	Amarillo			
	15 min	10 g	Gjærnæring			
	5 min	60 g	Chinook			
	5 min	35 g	Citra			
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	45 g	Citra			
F.o.m. 54	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
