

TuneBryggets Bryggeskjema

BryllupsKNEIPA

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
72	NEIPA	Bryggedag	man. 12.03		153	9	1,080	1.020	8,0 %	bryllupskneipa

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 2160,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
35,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Chinook	50 g	Humle	Kok	30	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Amarillo	200 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Malt		Tot 9,00 kg	Sukker	1000 g	Diverse	Kok	5	Minutter	
Produkt	Mengde	EBC	Citra	200 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
Pale	2,80 kg		Equinox	200 g	Humle	Whirpool	30	Minutter	
Pils	2,80 kg		Citra	250 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	
Hvete	2,80 kg		Amarillo	250 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	
Flaket havre	0,60 kg								
Spraymalt lys	0,202 g								

Pitch gjær på 30 grader. Gjæres på 28 i 5 dager. Tørrhumles etter ca 40 timer.
 Bruker vanlig hvete istedenfor puffet hvete. pH-justeres med Melkesyre istedefor acidulated malt

Vannjustering

pH i mesk	Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre			10,0 ml	Kalsium	115
Ønsket pH	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	5,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min	KalsiumKlorid	Calcium chloride	CaCl2	7,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre	KalsiumKarbonat	Chalk	CaCO3	2,0 g	Sulfat	135
pH etter justering	MagnesiumSulfat	Epsom salt	MgSO4	5,0 g	Klorid	102
					Cl/SO4	0,76

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
Hornindal	51	Hornindal Kveik	5 ml	75 %	28,0 °C	32,0 °C	Gjærdunk

Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker			

Temperaturer & tider

Temp	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
65 °C		78 °C	100 °C	30 °C	02 °C		04 °C	10 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	5 dager	4 dager		7 dager	0 dager
Ferdig		140 min	290 min	lør. 17.03	ons. 21.03	ons. 21.03	ons. 28.03	ons. 28.03

TuneBryggets Bryggeskjema

BryllupsKNEIPA

Mesking

Start	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					
70 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
90 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	30 min	50 g	Chinook			
	10 min	10 g	Gjærnæring			
	5 min	200 g	Amarillo			
	5 min	1000 g	Sukker			
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	Etter kok, kjøøl ned til 80 grader i og hold temperatur i 30 min					
0-30 min	30 min	200 g	Citra			
	30 min	200 g	Equinox			
30 min						

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 30 °C og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side					
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-9 dager	3 dager	250 g	Citra			
	3 dager	250 g	Amarillo			
F.o.m. 51	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
