

TuneBryggets Bryggeskjema

Gresskløppærpils

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
73	Lager	Planlagt	ons. 18.04		26	7	1.052	1.013	5,0 %	gresskløppærpils

Ingredienser

Vann			Tilsetninger						
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
45,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Magnum	50 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Hallertau Mittelfruh	60 g	Humle	Kok	10	Minutter	
	ABV-just		Gjærnæring	10 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
			Hallertau Mittelfruh	40 g	Humle	Kok	1	Minutter	
Malt									
Produkt	Mengde	EBC							
Pils	6,80 kg								
Flaket mais	1,50 kg								
Flaket hvete	0,50 kg								
Munich	0,20 kg								

Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre	8,0 ml	Kalsium	
Ønsket pH			Magnesium	
pH etter 5 min			Natrium	
Tilsatt melsesyre			Sulfat	
pH etter justering			Klorid	
			Cl/SO4	

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP940	56	Mexican Lager Yeast	916 mrd	74 %	10	12,7	Gjærdunk

Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	4,5 g		

Temperaturer & tider

	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
Temp	64 °C	78 °C	100 °C	10 °C	15 °C	20 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	11 dager	10 dager	14 dager	7 dager	7 dager
Ferdig		140 min	290 min	søn. 29.04	ons. 09.05	ons. 23.05	ons. 30.05	ons. 06.06

Øk gjæringstemp til 15 når SG er 2/3 ferdig

TuneBryggets Bryggeskjema

Gresskløppærpils

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	Vekt		Vekt	
Antall liter				Ønsket OG	1.052	Målt OG	Målt OG	
Brix						Antall liter	Antall liter	
OG						Tilsett vann	Forv. FG	1.013
				Ønsket ABV	5,0 %	Justert ABV	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Tider & datoer		Forbruk	
ons. 02.05				Brygging	ons. 18.04	Vann	40,0 l
tor. 03.05				Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
fre. 04.05				Koking	290 min	Humle	150 g
lør. 05.05				Whirpool		Smakstils.	0 g
søn. 06.05				Tørrhumling		Sukker	0 g
man. 07.05				Gjæring 1 ferdig	søn. 29.04	Diverse	10 g
tir. 08.05				Gjæring 2 ferdig	ons. 09.05	Gjær	916 mrd
ons. 09.05				Første OG-prøve	ons. 02.05	Lactose	
tor. 10.05				Forventet flasking	ons. 18.04		
fre. 11.05				Endring av 1. karbotemp	ons. 23.05	Humle pr l	4 g
lør. 12.05				Endring av 2. karbotemp	ons. 30.05		
				Drikkeklar	ons. 06.06		
				Total batchtid	49 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.052	
FG etter gjæring	1.013	
ABV		
Utgjæringsprosent	85,0%	
Bryggerieffektivitet		

Produksjon

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

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

TuneBryggets Bryggeskjema

Gresskløppærpils

Mesking

Start	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	64 °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	60 min	50 g	Magnum			
	10 min	60 g	Hallertau Mittelfruh			
	10 min	10 g	Gjærnæring			
	1 min	40 g	Hallertau Mittelfruh			
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	10 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-21 dager						
F.o.m. 56	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
