

TuneBryggets Bryggeskjema

SommerIPA

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
75	IPA	Bryggedag	man. 18.06		44	8	1.060	1.012	5,8 %	sommeripa

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 560,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
40,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Simcoe	10 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Simcoe	100 g	Humle	FlameOut	10	Minutter	
	ABV-just		Centennial	100 g	Humle	FlameOut	10	Minutter	
Malt			Tot 9,00 kg	Mosaic	50 g	Humle	FlameOut	10	Minutter
Produkt	Mengde	EBC	Equinox	100 g	Humle	FlameOut	10	Minutter	
Pils	6,30 kg		Simcoe	50 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	
Pale	1,80 kg		Mosaic	50 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	
CaraPils 10	0,90 kg		Centennial	50 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	
			Equinox	50 g	Humle	Tørrhumle	3	Dager	

Kjøøl ned til 80 før siste humle tilsettes. Start pumping til gjæringskar med en gang.
<https://forum.norbrygg.no/threads/sinnataggens-ipa.34296/>

Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt	
pH før start	Melkesyre	5,0 ml	Kalsium	81
Ønsket pH	KalsiumKlorid	CaCl2	Magnesium	19
pH etter 5 min	KalsiumSulfat	CaSO4	Natrium	36
Tilsatt melskesyre	MagnesiumSulfat	MgSO4	Sulfat	134
pH etter justering			Klorid	78
			Cl/SO4	0,58

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
Ebbegaarden		Ebbegaarden Kveik		80 %	28,0 °C	33,0 °C	

Karbonering

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker			

Temperaturer & tider

	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering (sukker)		Lagring
Temp	66 °C	78 °C	100 °C	30 °C	03 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	5 dager	4 dager	7 dager	7 dager	7 dager
Ferdig		140 min	290 min	lør. 23.06	ons. 27.06	ons. 04.07	ons. 11.07	ons. 18.07

TuneBryggets Bryggeskjema

SommerIPA

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	1.060	Målt OG		Målt OG	
Brix						Antall liter	#N/A	Antall liter	
OG						Tilsett vann	#N/A	Forv. FG	1.012
				Ønsket ABV	5,8 %	Justert ABV	#N/A	Forv. ABV	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

--

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar
ons. 20.06			
tor. 21.06			
fre. 22.06			
lør. 23.06			
søn. 24.06			
man. 25.06			
tir. 26.06			
ons. 27.06			
tor. 28.06			
fre. 29.06			
lør. 30.06			

Oppsummering

Tider & datoer		Forbruk	
Brygging	man. 18.06	Vann	40,0 l
Mesking	140 min	Malt	9,00 kg
Koking	290 min	Humle	560 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Tørrhumling	fre. 29.06	Sukker	0 g
Gjæring 1 ferdig	lør. 23.06	Diverse	0 g
Gjæring 2 ferdig	ons. 27.06	Gjær	
Første OG-prøve	ons. 20.06	Lactose	
Forventet flasking	man. 18.06		
Endring av 1. karbotemp	ons. 04.07	Humle pr l	16 g
Endring av 2. karbotemp	ons. 11.07		
Drikkeklar	ons. 18.07		
Total batchtid	30 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring		
OG før gjæring	1.060	
FG etter gjæring	1.012	
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

SommerIPA

Mesking

Start	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	66 °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	10 g Simcoe				
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	30 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-9 dager	3 dager	50 g Simcoe				
	3 dager	50 g Mosaic				
	3 dager	50 g Centennial				
	3 dager	50 g Equinox				
F.o.m.	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
