

TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
77	Winter	Planlagt	tir. 28.08		27	56	1.060	1.022	6,0 %	juleøl

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger						Tot 225,3 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid			
35,0 l [1]	Meskevann	23,0 l	Willamette	90,0 g	Humle	Kok	60	Minutter		
	Skyllvann	17,0 l	Willamette	45,0 g	Humle	Kok	15	Minutter		
	ABV-just		Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	10	Minutter		
Malt		Tot 9,0 kg	Zink	0,3 g	Diverse	Kok	10	Minutter		
Produkt	Mengde	EBC	Willamette	35,0 g	Humle	Kok	2	Minutter		
Pale	7,00 kg	5,0	Appelsinskall	15,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
Amber	0,85 kg	71,0	Ingefær Tørket	15,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
Caramunich 3	0,55 kg	140,0	Koriander Frø	15,0 g	Smakstils	Kok	2	Minutter		
Carafa Special 1	0,27 kg	900,0								
Special-B	0,33 kg	355,0								

Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt
pH før start	Melkesyre		Kalsium
Ønsket pH			Magnesium
pH etter 5 min			Natrium
Tilsatt melskesyre			Sulfat
pH etter justering			Klorid
			Ratio

Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP002	61	English Ale Yeast	477 mrd	63 %	18,3	20	Gjærdunk

Karbonering

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

Temperaturer & tider

	Mesking		Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	66 °C	78 °C	100 °C	21,22,23	04 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	90 min	14 dager	2 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig		140 min	290 min	tir. 11.09	tor. 13.09	tor. 20.09	tor. 11.10	tor. 25.10

Gjæring: 21 grader i 5 dager, 22 grader i 5 dager, 23 grader i 5 dager

TuneBryggets Bryggeskjema

Juleøl

Mesking

Start	Varm opp		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	90,0 g Willamette	2 min	15,0 g Koriander Frø		
	15 min	45,0 g Willamette				
	10 min	10,0 g Gjærnæring				
	10 min	0,3 g Zink				
	2 min	35,0 g Willamette				
	2 min	15,0 g Appelsinskall				
	2 min	15,0 g Ingefær Tørket				
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	21,22,23	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-16 dager						
F.o.m. 61	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
