

# TuneBryggets Bryggeskjema

## Saison

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
80	Saison	Bryggedag	tir. 09.10		37	11	1.065	1.013	6,6 %	saison

### Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 575,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
36,0 l	Meskevann	23,0 l	Mount Hood	40,0 g	Humle	Kok	70	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Simcoe	20,0 g	Humle	Kok	55	Minutter	
	ABV-just		Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	5	Minutter	
Malt		Tot 9,1 kg	Cascade	155,0 g	Humle	Kok	5	Minutter	
Produkt	Mengde	EBC	Cascade	115,0 g	Humle	Kok	1	Minutter	
Pale	3,40 kg		Cascade	235,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager	
Pils	3,40 kg								
Flaket mais	1,70 kg								
Hvete	0,20 kg								
Caramunich 3	0,15 kg								
Flaket havre	0,20 kg								

### Vannjustering

pH i mesk		Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre			8,0 g	Kalsium	53
Ønsket pH	5,5	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	6,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min		MagnesiumSulfat	Epsom salt	MgSO4	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre						Sulfat	149
pH etter justering						Klorid	18
						Cl/SO4	

### Gjær

Produkt	Starter#	Navn	Mrd celler	Utgjær. %	Min temp	Max temp	Hvor
WLP530	64	Abbey Ale Yeast	429 mrd	80 %	18,8	22,2	Gjærdunk

### Karbonering

Produkt	Liter karbo	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker		9,3 g		

### Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	63 °C	68 °C	73 °C	78 °C	100 °C	21 °C	23 °C	25 °C	15 °C	15 °C
Tid	50 min	25 min	15 min	10 min	70 min	5 dager	9 dager	7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				160 min	290 min	søn. 14.10	tir. 23.10	tir. 30.10	tir. 20.11	tir. 04.12



# TuneBryggets Bryggeskjema

## Saison

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	63 °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					
<b>90 min</b>	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking					
<b>90 min</b>	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					
<b>170 min</b>	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

<b>Start</b>	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					
	<b>Tilsetninger av humle ++</b>					
<b>0 - 70 min</b>	70 min	40,0 g	Mount Hood			
	55 min	20,0 g	Simcoe			
	5 min	10,0 g	Gjærnæring			
	5 min	155,0 g	Cascade			
	1 min	115,0 g	Cascade			
<b>60 min</b>	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
<b>65 min</b>	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
<b>70 min</b>	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

<b>Start</b>	Ingen whirlpool					

### Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

<b>Start</b>	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					
	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>0-14 dager</b>	10 dager	235,0 g	Cascade			
<b>F.o.m. 64</b>	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
