

# TuneBryggets Bryggeskjema

## SommerIPA V2

### Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
81	IPA	Gjæring	tir. 23.10		18	9	1.060	1.012	6,1 %	sommeripa-v2

### Ingredienser

Vann		Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 471,1 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid	
36,0 l	Meskevann	23,0 l	Simcoe	10 g	Humle	Kok	60 Minutter	
	Skyllevann	17,0 l	Centennial	100 g	Humle	FlameOut	10 Minutter	
	ABV-just		Mosaic	50 g	Humle	FlameOut	10 Minutter	
Malt		Tot 9,0 kg	Equinox	100 g	Humle	FlameOut	10 Minutter	
Produkt	Mengde	EBC	Simcoe	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager	
Pils	6,30 kg		Mosaic	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager	
Pale	1,80 kg		Centennial	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager	
CaraPils 10	0,90 kg		Equinox	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager	
			Ascorbinsyre	11 g	Diverse	Tørrhumle	1 Dager	

### Vannjustering

pH i mesk	Produkt	Tilsatt	Totalt
pH før start	Melkesyre	5,0 ml	Kalsium 81
Ønsket pH	KalsiumKlorid	5,0 g	Magnesium 19
pH etter 5 min	KalsiumSulfat	5,0 g	Natrium 36
Tilsatt melskesyre	MagnesiumSulfat	5,0 g	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	Liter karbo	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	36,9 l	5,2 g	207,5 g	16,0 dl

### Temperaturer & tider

	Mesking	Koking	Gjæring	Karbonering	Lagring
Temp	68 °C	78 °C	30 °C	25 °C	15 °C
Tid	90 min	10 min	5 dager	7 dager	21 dager
Ferdig		140 min	270 min	ons. 07.11	ons. 28.11



# TuneBryggets Bryggeskjema

## SommerIPA V2

### Mesking

<b>Start</b>	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til	68 °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>70 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>150 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>	60 min	10 g Simcoe				
<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	30 °C	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side			
	<b>Tilsetninger av tørrhumle ++</b>					
<b>0-8 dager</b>	3 dager	50 g Simcoe				
	3 dager	50 g Mosaic				
	3 dager	50 g Centennial				
	3 dager	50 g Equinox				
	1 dager	11 g Askorbinsyre				
<b>F.o.m.</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
