

TuneBryggets Bryggeskjema

Bryllups Saison

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
83	Saison	Planlagt	tir. 15.01		37	11	1.065	1.013	6,6 %	bryllups-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	KalsiumSulfat	6,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min	MagnesiumSulfat	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		Abbey Ale Yeast		80 %	18,8	22,2	

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. 20.01	tir. 29.01	tir. 05.02	tir. 26.02	tir. 12.03

TuneBryggets Bryggeskjema

Bryllups Saison

Mesking

Start	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					
90 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					
170 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 - 70 min	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			
60 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren					
65 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"					
70 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 °C og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side					
	Tilsetninger av tørrhumle ++					
0-14 dager	10 dager	235,0 g	Cascade			
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
