

TuneBryggets Bryggeskjema

Gnurrebokken

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
86	Bock	Planlagt	man. 28.01		23	58	1.060	1.016	6,1 %	gnurrebokken

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 110,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid		
40,0 l	Meskevann	23,0 l	Hallertau Mittelfruh	100,0 g	Humle	Kok	60	Minutter	
	Skyllvann	17,0 l	Gjærnæring	10,0 g	Diverse	Kok	10	Minutter	
	ABV-just								
Malt		Tot 9,0 kg							
Produkt	Mengde	EBC							
Munich	3,25 kg	15,0							
CaraHell	3,25 kg	25,0							
Pale	1,60 kg	5,0							
Dark Crystal	0,50 kg	275,0							
Carafa 2	0,40 kg	1150,0							
Spraymalt lys	0,959 g								

Vannjustering

pH i mesk		Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre				Kalsium	
Ønsket pH	5,5	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4		Magnesium	
pH etter 5 min		MagnesiumSulfat	Epsom salt	MgSO4		Natrium	
Tilsatt melskesyre						Sulfat	
pH etter justering						Klorid	
						Cl/SO4	

Mesking & koking

	Mesking		Koking	
Temp	68 °C		78 °C	100 °C
Tid	90 min		10 min	90 min
Ferdig			140 min	290 min

Gjæring & ColdCrash

Produkt	WLP833	Starter#	70	Gjæringsforløp			ColdCrash
Navn	German Bock Lager Yeast	Mrd celler	814 mrd	Temp	11 °C	15 °C	05 °C
Utgjær. %	73,0 %	Spraymalt lys	0,959 g	Tid	7 dager	14 dager	7 dager
Min temp	8,88			Ferdig	man. 04.02	man. 18.02	man. 25.02
Max temp	12,7						

Karbonering

Antall liter til gjæring	Tot væske	1,2 dl		Karboneringsforløp				
Ønsket vol CO2	2,4 vol	Sukker	5,7 g/l	17,1 g	Flaske		Fat	
Max gjærtmp	15 °C	Spraymalt	7,6 g/l	22,7 g	Temp	25 °C	15 °C	04 °C
					Tid	7 dager	21 dager	7 dager
Ca liter på flaske					Trykk			1,0 bar

TuneBryggets Bryggeskjema

Gnurrebokken

pH & BRIX i Mesk/kok

		0 min	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min
pH i mesk	#40									
	#86									
Brix i mesk	#40		7,0	10,0	12,0	13,0				
	#86									
pH i kok	#40									
	#86									
Brix i kok	#40									
	#86									

Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				ABV-justering			Til gjæring			
	Etter skylning	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk		Vekt		Vekt		
Antall liter				Ønsket OG	1.060	Målt OG		Målt OG		
Brix						Antall liter		Antall liter		
OG				Ønsket ABV	6,1 %	Tilsett vann		Forv. FG	1.016	
						Justert ABV		Forv. ABV		

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Oppsummering			
				Tider & datoer		Forbruk	
				Brygging	man. 28.01	Vann	40,0 l
				Mesking	08 min	Malt	9,00 kg
				Koking	23 min	Humle	100 g
				Whirpool		Smakstils.	0 g
				Tørrhumling		Sukker	7 g
				Gjæring 1 ferdig	Temp	Diverse	10 g
				Gjæring 2 ferdig	ons. 24.01	Gjær	100 mrd
				Første OG-prøve		Lactose	Ferdig
				Forventet flasking	man. 28.01		
				Endring av 1. karbotemp	søn. 14.01		
				Endring av 2. karbotemp	ons. 03.01		
				Drikkeklar			
				Total batchtid	-43493 dager		
						Nøkkeltall	
						Forventet	Målt
				Antall liter til gjæring			
				OG før gjæring	1.060		
				FG etter gjæring	1.016		
				ABV			
				Utgjæringsprosent	85		
				Bryggerieffektivitet			
				Prod l flasker			
				Prod l fat			
				Prod totalt			

Produksjon

Dato flasket	Målt FG	Prod liter	Kal pr 0,5l	Sukker%						
Flasker		Fat					Flasker pr prs			
Karbo. med	Sukker	Til	Fatnr	Vekt	Antall liter	Karbo med	ABV	Flasker	Liter	
Antall liter		Pål				CO2				
ABV		Tori				CO2				
Hvite korker		Hansi				CO2				
TB korker		Felles								

TuneBryggets Bryggeskjema

Gnurrebokken

Mesking

Start	Varm opp	23,0 l	meskevann i bryggeren til		
	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				
-62 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking				
02 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				
18 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 - 17,1 g	60 min	100,0 g	Hallertau Mittelfruh		
	10 min	10,0 g	Gjærnæring		
07 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
12 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
17 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 og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side				
	Tilsetninger av tørrhumle ++				
#VALUE!					
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
