

TuneBryggets Bryggeskjema

IPA alà Påskevoi

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
88	IPA	Bryggedag	man. 08.04		18	9	1.060	1.012	6,1 %	ipa-alà-påskevoi

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger					Tot 471,0 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	
	Skyllvann	17,0 l	Centennial	100 g	Humle	FlameOut	20	Minutter	
	ABV-just		Mosaic	50 g	Humle	FlameOut	20	Minutter	
			Equinox	100 g	Humle	FlameOut	20	Minutter	
Malt			Tot 9,0 kg	Simcoe	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager	
Produkt	Mengde	EBC	Mosaic	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager		
Pale	6,30 kg	5,0	Centennial	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager		
Pils	1,80 kg	3,5	Equinox	50 g	Humle	Tørrhumle	3 Dager		
CaraPils 10	0,90 kg	150,0	Ascorbinsyre	11 g	Diverse	Tørrhumle	3 Dager		
Spraymalt lys	0,404 g								

Vannjustering

pH i mesk		Produkt			Tilsatt	Totalt	
pH før start		Melkesyre			5,0 g	Kalsium	81
Ønsket pH	5,5	KalsiumSulfat	Gypsum	CaSO4	5,0 g	Magnesium	19
pH etter 5 min		MagnesiumSulfat	Epsom salt	MgSO4	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre		KalsiumKlorid			5,0 g	Sulfat	134
pH etter justering						Klorid	78
						Cl/SO4	0,58

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	Ebbegaarden	Starter#	78	Gjæringsforløp			ColdCrash
Navn	Ebbegaarden Kveik	Mrd celler	417 mrd	Temp	30 °C		04 °C
Utgjær. %	80,0 %	Spraymalt lys	0,404 g	Tid	7 dager		3 dager
Min temp	28,0 °C			Ferdig	man. 15.04		tor. 18.04
Max temp	33,0 °C						

Karbonering

Antall liter til gjæring	40,0 l	Tot væske	17,2 dl	Karboneringsforløp				
Ønsket vol CO2	2,4 vol	Sukker	5,7 g/l	245,0 g	Flaske		Fat	
Max gjærtmp	30 °C	Spraymalt	7,6 g/l	324,5 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

IPA alà Påskevoi

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	#81									
	#88									
Brix i mesk	#81		13,0	16,0	18,0	19,0	19,0	19,0	20,0	
	#88									
pH i kok	#81									
	#88									
Brix i kok	#81									
	#88									

Målinger & verdier før gjæring

Nivåer & SG				ABV-justering				Til gjæring			
	Etter skylning	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk	Blå 50l smal	Vekt	40,9 kg	Vekt	40,9		
Antall liter				Ønsket OG	1.060	Målt OG	1.055	Målt OG	1.055		
Brix						Antall liter	39,98 l	Antall liter	39,98 l		
OG						Tilsett vann	-3,33 l	Forv. FG	1.012		
				Ønsket ABV	6,1 %	Justert ABV	5,79 %	Forv. ABV	5,8 %	6,1 % (sukker)	

Antall liter vann tilsatt for ABV-justering

OG-målinger av vørteren

Dato	OG	Utgjær%	Kommentar	Oppsummering			
				Tider & datoer		Forbruk	
man. 08.04				Brygging	man. 08.04	Vann	40,0 l
tir. 09.04				Mesking	08 min	Malt	9,00 kg
ons. 10.04				Koking	325 min	Humle	460 g
tor. 11.04				Whirpool		Smakstils.	0 g
fre. 12.04				Tørrhumling	fre. 05.04	Sukker	7 g
lør. 13.04				Gjæring 1 ferdig	man. 15.04	Diverse	11 g
søn. 14.04				Gjæring 2 ferdig		Gjær	100 mrd
man. 15.04				Første OG-prøve	man. 08.04	Lactose	Ferdig
tir. 16.04				Forventet flasking	tor. 18.04		
ons. 17.04				Endring av 1. karbotemp	lør. 06.01		
tor. 18.04				Endring av 2. karbotemp	lør. 27.01		
				Drikkeklar			
				Total batchtid	-43535 dager		

Nøkkeltall

	Forventet	Målt
Antall liter til gjæring	40 l	39,98 l
OG før gjæring	1.060	1.055
FG etter gjæring	1.012	
ABV	5,8 %	
Utgjæringsprosent	85	
Bryggerieffektivitet	80 %	82,6 %
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

IPA alà Påskevoi

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 - 245,0 g	60 min	10 g Simcoe			
235 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
240 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
245 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!	3 dager	50 g Simcoe			
	3 dager	50 g Mosaic			
	3 dager	50 g Centennial			
	3 dager	50 g Equinox			
	3 dager	11 g Askorbinsyre			
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
