

TuneBryggets Bryggeskjema

Pattegris-Saison

Nøkkeltall

Batch#	Type	Status	Dato	Tid	IBU	EBC	OG	Forv. FG	Forv. ABV	WF-lenke
89	Saison	Gjæring	tir. 30.04		37	11	1.070	1.015	7,1 %	pattegris-saison

Ingredienser

Vann			Tot 40,0 l	Tilsetninger						Tot 1086,0 g
Ønsket liter til gjæring	Type	Mengde	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid			
40,0 l	Meskevann	23,0 l	Mount Hood	40,0 g	Humle	Kok	70	Minutter		
	Skyllevann	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							
Produkt	Mengde	EBC	Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid			
Pale	3,40 kg	5,0	Cascade	155,0 g	Humle	Kok	5	Minutter		
Pils	3,40 kg	3,5	Cascade	115,0 g	Humle	Kok	1	Minutter		
Flaket mais	1,70 kg	#N/A	Cascade	235,0 g	Humle	Tørrhumle	10	Dager		
Hvete	0,20 kg	5,0	Askorbinsyre	11,0 g	Diverse	Tørrhumle	10	Dager		
Caramunch 3	0,15 kg	150,0	Sukker	500,0 g	Diverse					
Flaket havre	0,20 kg	#N/A								
Spraymalt lys	0,404 g									

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	Epsom salt	5,0 g	Natrium	36
Tilsatt melskesyre			Sulfat	149
pH etter justering			Klorid	18
			Cl/SO4	

Mesking & koking

Temp	Mesking				Koking
	63 °C	68 °C	73 °C	78 °C	100 °C
Tid	50 min	25 min	15 min	10 min	90 min
Ferdig				160 min	310 min

Gjæring & ColdCrash

Produkt	WLP530	Starter#	73	Gjæringsforløp			ColdCrash
Navn	Abbey Ale Yeast	Mrd celler	477 mrd	Temp	21 °C	23 °C	05 °C
Utgjær. %	77,5 %	Spraymalt lys	0,404 g	Tid	5 dager	9 dager	1 dager
Min temp	18,8			Ferdig	søn. 05.05	tir. 14.05	ons. 15.05
Max temp	22,2						

Karbonering

Antall liter til gjæring	38,5 l	Tot væske	16,6 dl	Karboneringsforløp				
Ønsket vol CO2	2,4 vol	Sukker	5,7 g/l	236,6 g	Flaske		Fat	
Max gjærtmp	23 °C	Spraymalt	7,6 g/l	313,5 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											
Pattegris-Saison											
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	#83										
	#89										
Brix i mesk	#83		11,0	15,0	17,0	18,0	19,0	20,0	21,0		
	#89										
pH i kok	#83										
	#89										
Brix i kok	#83										
	#89										
Målinger & verdier før gjæring											
Nivåer & SG				ABV-justering				Til gjæring			
	Etter skylning	Etter kok	I gjærdunk	Gjærdunk	Blå 50l smal	Vekt	39,2 kg	Vekt	39,2		
Antall liter				Ønsket OG	1.070	Målt OG	1.064	Målt OG	1.064		
Brix						Antall liter	38,52 l	Antall liter	38,52 l		
OG						Tilsett vann	-3,30 l	Forv. FG	1.015		
				Ønsket ABV	7,1 %	Justert ABV	6,70 %	Forv. ABV	6,7 %	7,0 % (sukker)	
Antall liter vann tilsatt for ABV-justering											
OG-målinger av vørteren					Oppsummering						
Dato	OG	Utgær%	Kommentar		Tider & datoer			Forbruk			
tir. 07.05					Brygging	tir. 30.04	Vann	40,0 l			
ons. 08.05					Mesking	08 min	Malt	9,05 kg			
tor. 09.05					Koking	313 min	Humle	565 g			
fre. 10.05					Whirpool		Smakstils.	0 g			
lør. 11.05					Tørrhumling	lør. 20.04	Sukker	505 g			
søn. 12.05					Gjæring 1 ferdig	søn. 05.05	Diverse	521 g			
man. 13.05					Gjæring 2 ferdig	tir. 14.05	Gjær	100 mrd			
tir. 14.05					Første OG-prøve	tir. 07.05	Lactose	Ferdig			
ons. 15.05					Forventet flasking	ons. 15.05					
tor. 16.05					Endring av 1. karbotemp	tir. 21.05					
fre. 17.05					Endring av 2. karbotemp	tir. 11.06					
					Drikkeklar						
					Total batchtid	42 dager					
					Nøkkeltall						
					Forventet	Målt					
					Antall liter til gjæring	39 l	38,52 l				
					OG før gjæring	1.070	1.064				
					FG etter gjæring	1.015					
					ABV	6,7 %					
					Utgjæringsprosent	85					
					Bryggerieffektivitet	80 %	92,0 %				
					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

Pattegris-Saison

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 - 236,6 g	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		
227 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren				
232 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"				
237 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!	10 dager	235,0 g	Cascade		
	10 dager	11,0 g	Askorbinsyre		
F.o.m. 68 °C	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
