Bryggeskjema

Navn	**Bad Santa Juice**				**Fasit**	**Målt**		
Batch#	6			**IBU**	37,3			
Type	Juleøl Ale			**EBC**	45,7			
Dato	13.10.15			**Vol%**	7,3	0		
Start	15:15			**OG**	1,075			
Ferdig	19:45			**FG**	1,019			
Totaltid	4:30			**Prod liter**				
				Flasket liter				
Gjæring	21 grader i 14 dager							
Karbonering	18 grader i 30 dager							
Malt	Maris Otter (6,11kg), Caraamber (0,66kg), Caramunich (0,39kg), Spesial W (0,27kg), Carafa I (0,20kg)							
Humle	Fuggles (65,48g), Fuggles (32,74g), Fuggles (27,28g)							
Div	Aroma: Koriander (10g), Ingefær (10g) Raspet appelsinskall (10g)							
Gjær	2 pk English Ale (White Labs #WLP002)							

Mesking

	Når	Hva	OK	Tid
1	Start	Fyll opp 19 liter vann, og kok opp til 65oC		15:15
		Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring		15:50
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i XX minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr		16:00
		Kok opp min 14 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking		16:10
2	30 min	Sett settpunkt til 77oC. Når settpunkt er nådd, la stå på 77 oC i 10 min før meskingen ferdig		16:35
3	60 min	Løft opp innsatsen slik at malten ligger over væskenivå, og start utmeskingen med 78oC vann.		17:25
		Sett settpunkt til 100 oC		
		skylling er ferdig når OG er ca 1,061 (15,3)		

Koking & nedkjøling

6	Start	Når rullende kok har startet, tilsett Fuggles nr 1 (65,48g)		18:04
7	75 min	Tilsett Fuggles nr 2 (32,74g)		19:19
8	88 min	Tilsett Fuggles nr 3 (27,28g), Koriander (10g) Ingefær (10g), raspet appelsinskall (10g)		19:33
9	90 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Tempraturen skal ned til 20oC.		19:35
		Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk		19:36

Gjæring, flasking, karbonering & lagring				
10	Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.		19:40
		Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander		
		Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på 21,1 oC		19:45
11	10 dg	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Fyll ut verdier nedenfor		
12	10 - 14 dg	Når gjæringen er ferdig, skal ølen omstikkes. Bland 5-7 gram sukker pr liter øl i 2 dl vann. Kok dette i 10 min, og avkjøl til 26oC. Hell denne væsken over i gjærdunken		
13	10 - 14 dg	Omstikk ved å tappe ølet fra en gjærdunk til en ny, desinfisert dunk.		
		Tapp på flasker. Lagres på rundt 18 oC i 30 dager		
		Ølet er klart for å drikkes		
		Antall liter på flasker:		
14	28 dg	Ølet er klart for å drikkes. Lagres på 13-17 oC i 2-4 måneder før den drikkes		

Kommentarer
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :