Bryggeskjema

Navn	**Pilsner 1**				**Fasit**	**Målt**		
Batch#	11			**IBU**	23,4			
Type	Pils			**EBC**	13			
Dato		**Mesking**	60 min	**Vol%**	4,7	0,0		
Start		**Utmesking**	10 min	**OG**	1,046			
Ferdig		**Koking**	90 min	**FG**	1,010			
Totaltid				**Prod liter**				
				Flasket liter				

Gjæring	3 uker på 10 grader
Karbonering	1 uke på ca 23 grader, og 3 uker så kaldt som mulig
Lagring	Så lenge som mulig, så kaldt som mulig
Malt	6,5 kg Pilsnermalt, 0,5 kg Melanoidin, 0,3 kg hvetemalt
Humle	85 gram Saaz
Div	
Gjær	1 rør WLP833

Mesking

	Når	Hva	OK	Tid
1	**Start**	Fyll opp ca 19 liter vann i kjelen, sett i malteinnsatsen og kok opp til 65oC		
		Når SP er nådd, hell i malten under rolig omrøring		
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i **90** minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr		
		Kok opp 25 liter vann til 90oC som skal brukes til utmesking		
2	**60 min**	Sett settpunkt til 77oC. Når settpunkt er nådd, la stå på 77 oC i 10 min før meskingen ferdig		
3	**70 min**	Løft opp innsatsen slik at malten ligger over væskenivå, og start utmeskingen med 78oC vann til væskenivået er 2 cm fra toppen av kjelen.		
		Sett settpunkt til 100oC for å starte koking		
		Når kjelen er full, fjern innsatsen med malt fra kjelen.		

Koking & nedkjøling

6	**Start**	Sett bryggeren i kokemodus, og skru av STC200 (hold powerknapp inne)		
		Pass på skumming når temp nærmer seg 100oC		
7	**30 min**	Tilsett 50 g Saaz		
8	**60 min**	Tilsett 20 g Saaz		
9	**80 min**	Tilsett 15 g Saaz og 3,5 g DAP		
		Desinfiser motstrømskjøler ved å tappe ut ca 4 liter, og hell dette tilbake i bryggeren		
10	**85 min**	Sjekk OG. Bruk refraktometer. Evt kjøl ned til 20oC hvis en skal bruke hydrometer		
11	**90 min**	Stopp bryggeren og start kjøling. Temperaturen skal ned til 20oC.		
		Hell vørteren over på en desinfisert gjærdunk		

Gjæring, flasking, karbonering & lagring				
12	**Start**	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær.		
		Tilsett luft ved å bruke drill og malingsblander		
		Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på ca **10oC**		
		Antall liter på gjærdunk:		
13	**15 dg**	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Husk å fylle ut verdiene		
14	**XX dg**	Når gjæringen er ferdig, settes temperaturen i kjøleskapet ned til 2 grader (cold crash) i 2 dager		
15	**XX dg**	Når cold crash er ferdig, skal ølen omstikkes. Bland 5-7 gram sukker pr liter øl i 4 dl vann. Kok dette i 10 min, og avkjøl til 10oC. Hell denne væsken over i gjærdunken		
		Omstikk ved å tappe ølet fra en gjærdunk til en ny, desinfisert dunk.		
		Tapp på flasker.		
		Antall liter på flasker:		
		For karboneringstemperaur og lagringstemperatur, se over		

Kommentarer
OG målt etter dag nr 18:
OG målt etter dag nr 19:
OG målt etter dag nr 20:
OG målt etter dag nr 21: