Bryggeskjema

Navn	**Pilsner 2**				**Fasit**	**Målt**		
Batch#	12			**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 Biscuit, 0,3 kg hvetemalt
Humle	85 gram Saaz
Div	
Gjær	2124 Bohemian Lager

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				
11	**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:		
12	**15 dg**	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Husk å fylle ut verdiene		
13	**XX dg**	Når gjæringen er ferdig, settes temperaturen i kjøleskapet ned til 2 grader (cold crash) i 2 dager		
14	**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: