

Mesking			
Start	Varm opp 19 liter vann i bryggeren til ønsket mesketemp (X1)		
	Varm opp 27 liter vann i til 90 grader for bruk til utmesking		
	Når temp i bryggeren er på ønsket temp, tilsett malt. Rør forsiktig		
	Start sirkulasjon. Hold en javn mengde for å holde temp stabil		
90 minutter	Etter X1-minutter, skal det utmeskes. Øk SP i bryggeren til 77 grader, og å sette bryggeren i kokemodus. Følg med på temp hele tiden. Når temp er 75 grader, switch tilbake til meskemodus. Gjenta til temp er stabil. Når temp er ca stabil, utmesk i X2-minutter. NB: ALDRI OVER 80 GRADER		
	Etter X2-minutter, løft opp meskekjelen, og start skylling med 78 graders vann. NB: ALDRI OVER 80 GRADER		
	Mens skylling pågår, kan bryggeren settes i kokemodus for å spare tid. Skru av STC-200 ved å holde power-knappen inne til det blir svart		
	Når bryggeren er full, settes meskekjelen i avrenningsdunk for å få ut de siste dråpene. Dette bør helles tilbake i bryggeren max 10 min etter at koking har startet		
Koking & nedkjøling			
Start	Når temp i bryggeren nærmer seg 100 grader, pass på skumming. Fjern noe av skummet med en sil, rør godt. Evt stopp koking i noen sek under		
	Klokkeslett noteres til høyre når det er rullende kok i kjelen		
30 minutter	Tilsett 30g East Kent Goldings		
80 minutter	Desinfiser motstrømskjøler ved å tappe ca en halv liter til kloakk. Legg så slangen i bryggeren, og start sirkulasjon uten å åpne for kjølevann. Kjør slik ett par minutter		
85 minutter	Tilsett 30g Koriander, 3g Kamille, 50g raspet appelsinskall og 5g gjærnæring		
85 minutter	Noter BRIX og mengde av innholdet i bryggeren på 1. side. Er det mye partikler (humle) i væsken, ta OG. Husk da å kjøle ned til 20 grader. Noter også antall liter i bryggern		
90 minutter	Koking ferdig. Skru av bryggeren, åpne kjølevann og start tapping av vørter til gjærdunk		
Gjæring, flasking, karbonering & lagring			
Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær.		
	Tilsett luft ved å bruke drill og malingsblander		
	Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring. Se 1. side for info om temp og tid		
	Noter antall liter på gjærdunk på 1. side		
10 dager	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Husk å fylle ut verdiene		
	Når gjæringen er ferdig, kjøres evt en cold crash		
	Omstikk ved å tappe ølet fra en gjærdunk til en ny, desinfisert dunk.		
	Tapp på flasker. Noter antall liter på flask på 1. side		
	Temp og tid for karbonering finnes på 1. side		
	Temp og tid for lagring finnes på 1. side		