

Bryggeskjema										
	<b>Navn</b>	<b>Bryggeland Blonde Ale</b>				<b>Dato</b>	<b>17.09.2015</b>			
	<b>Data</b>	Bitter (IBU)	Farge (EBC)	Alkohol%	OG	FG				
	Fasit	21,7	9,2	6,9	1,068	1,015	Start	11:20		
	Resultat				1,056		Ferdig	16:30		
							Totalt	5:10		
	<b>Innhold</b>	Malt: Pilsner, Munich II, Hvete. Humle: Perle, Vanguard, egendyrket. Gjær: Safale American								
Mesking										
	<b>Når</b>	<b>Hva</b>				<b>Utført</b>	<b>Tid</b>			
1	Start	Fyll opp vann til merket i kjelen, og kok opp til 67 oC				X	11:20			
		Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring				X	11:55			
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i 60 minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr				X	12:00			
2	30 min	Kok opp 15 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking				X				
3	60 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.				X	13:00			
		Når kjelen er full, fjern innsatsen med malt fra kjelen. Meskingen er ferdig				X	13:28			
Koking og nedkjøling										
	<b>Når</b>	<b>Hva</b>				<b>Utført</b>	<b>Tid</b>			
4	Start	Still inn settpunktet til 100oC, og tiden til 60 minutter				X	13:29			
		Når SP er nådd, tilsett Perlehumle, 30,84 gram				X	14:15			
5	50 min	Tilsett 20,56 gram Vanguardhumle				X	15:07			
6	59 min	Tilsett 30 gram egendyrket humle				X	15:14			
7	60 min	Stopp bryggeren og start kjøling.				X	15:15			
		Hell/drener vørten over i gjæringsdunk. Temp skal være 20oC				X	15:20			
Gjæring										
	<b>Når</b>	<b>Hva</b>				<b>Utført</b>	<b>Tid</b>			
8	Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.				X	16:00			
		Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander				X	16:05			
		Sett nå gjærdunken i kjøleskap til gjæring på 21,1 oC				X	16:15			
	10 dg	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringa ferdig								
9	XX 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								
		Omstikk ølet til en ny,desinfisert gjærdunk								
		Tapp på flasker. Lagres på rundt 18 oC i 30 dager								
	30 dg	Ølet er klart for å drikkes								