

Bryggeskjema									
Navn	Bad Santa Juice					Dato	17.09.2015		
Data	Bitter (IBU)	Farge (EBC)	Alkohol%	OG	FG				
Fasit	37,3	45,7	7,3	1,075	1,019	Start	16:30		
Resultat				1,071		Ferdig	21:32		
						Totalt	5:02		
Innhold	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)								
	Aroma: Koriander (10g), Ingefær (10g) Raspet appelsinskall (10g)								
Mesking									
Når	Hva					Utført	Tid		
Start	Fyll opp vann til merket i kjelen, og kok opp til 67 oC					X	16:30		
	Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring					X	17:10		
	Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i 60 minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr					X			
30 min	Kok opp 15 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking					X	16:30		
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	18:12		
	Når kjelen er full, fjern innsatsen med malt fra kjelen. Meskingen er ferdig					X	18:37		
Koking og nedkjøling									
Når	Hva					Utført	Tid		
Start	Still inn settpunktet til 100oC, og tiden til 90 minutter					X	19:20		
	Når SP er nådd, tilsett Fuggles nr 1 (65,48g)					X			
75 min	Tilsett Fuggles nr 2 (32,74g)					X	20:35		
88 min	Tilsett Fuggles nr 3 (27,28g), Koriander (10g) Ingefær (10g), raspet appelsinskall (10g)					X	20:48		
90 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Temperaturen skal ned til 20oC.					X	20:50		
	Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk					X	20:51		
Gjæring									
Når	Hva					Utført	Tid		
Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.					X	21:30		
	Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander					X	21:30		
	Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på 21,1 oC					X	21:32		
10 dg	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig								
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 ved å tappe ølet fra en gjærdunk til en ny, desinfisert dunk.								
	Tapp på flasker. Lagres på rundt 18 oC i 30 dager								
30 dg	Ølet er klart for å drikkes								