

Bryggeskjema						
Navn	Newcastle Brown Ale			Fasit	Målt	
Batch#	4			IBU	28	
Type	Brown Ale			EBC	27	
Dato	23.09.2015			Vol%	5	0,1404
Start	00:00			OG	1,050	1,053
Ferdig	00:00			FG	1,012	
Total tid				Prod liter	16,50	
Innhold	Malt	Vienna, Cara Gold, Chocolat og Black malt				
	Humle	Bitterhumle og Target. East Kent Golding (aromahumle)				
	Div					
	Gjær					
Mesking						
Når	Hva				OK	Tid
Start	Fyll opp vann til merket i kjelen (19 liter), og kok opp til 65oC				X	14:50
	Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring				X	15:30
	Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i XX minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr				X	
	Kok opp 15 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking				X	14:50
65 min	Sett settpunkt til 77oC. Når settpunkt er nådd, la stå på 77 oC i 10 min før meskingen ferdig				X	16:50
75 min	Løft opp innsatsen slik at malten ligger over væsknivå, og start utmeskingen med 78oC vann til væsknivået er 2 cm fra toppen av kjelen.				X	17:05
	Når kjelen er full, fjern innsatsen med malt fra kjelen.				X	17:17
					X	
Koking og nedkjøling						
Start	Still inn settpunktet til 100oC, og tiden til 60 minutter				X	17:18
	Når SP er nådd, tilsett bitterhumle (pose 4)				X	18:00
45 min	Tilsett smakshumlen og Klar urt (pose 5)				X	18:45
50 min	Desinfiser motstrømskjøler ved å tappe ut ca 4 liter, og hell dette tilbake i bryggeren				X	18:50
60 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Temperaturen skal ned til 20oC.				X	19:00
	Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk				X	
Gjæring						
Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.				X	19:30
	Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander				X	19:35
	Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på ca 20 oC				X	19:40
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					
28 dg	Ølet er klart for å drikkes. Lagres på 13-17 oC i 2-4 måneder før den drikkes					
Kommentarer						

