

Bryggeskjema							
Navn	Brooklyn East India Pale Ale			Fasit	Målt		
Batch#	8		IBU	54			
Type	IPA			EBC	16		
Dato	02.11.15		Vol%	6,8	0		
Start			OG	1,069			
Ferdig			FG	1,017			
Totaltid			Prod liter				
			Flasket liter				
Gjæring	4 dager ved 28 grader. 10 dager ved ca 21 grader						
Karbonering	14 dager ved/i 18 grader						
Malt	Maris Otter Pale (6,9 kg), Cara Pils (343 g) og Cara Crystal (343 g)						
Humle	Centennial (37 g), Williamette (18 g), East Kent Golding (55 g), og Amarillo (18 g)						
Div							
Gjær	1028 London Ale						
Mesking							
	Når	Hva				OK	Tid
1	Start	Fyll opp vann til merket i kjelen (19 liter), og kok opp til 65oC					
		Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring					
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i XX minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr					
		Kok opp min 15 liter vann til 78oC 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 væskeniå, og start utmeskingen med 78oC vann til væskeniået 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	Still inn settpunktet til 100oC, og tiden til 60 minutter					
		Når SP er nådd, tilsett 37 gram Centennial					
7	30 min	Tilsett 18 gram Williamette					
8	50 min	Tilsett 37 gram East Kent Golding					
9	55 min	Desinfiser motstrømskjøler ved å tappe ut ca 4 liter, og hell dette tilbake i bryggeren					
10	60 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Temperaturen skal ned til 20oC.					
		Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk					
Gjæring, flasking, karbonering & lagring							

11	Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.		
		Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander		
		Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på ca XXoC		
		Antall liter på gjærdunk:		
12	4 dg	Sett ned temp på gjærdunk, og tilsett 18 gram East Kent Golding og 18 gram Amarillo		
13	10 dg	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Husk å fylle ut verdiene		
14	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		
		Antall liter på flasker:		
15	28 dg	Ølet er klart for å drikkes. Lagres på 13-17 oC i 2-4 måneder før den drikkes		

Kommentarer

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :

OG målt etter dag nr :