

Bryggeskjema

Bryggeskjema									
Navn	Flower Power Wheat					Dato	10.09.2015		
Data	Bitter (IBU)	Farge (EBC)	Alkohol%	OG	FG				
Fasit	16	6	4,9	1.049	1.012	Start	15:15		
Resultat				1.052		Ferdig	19:45		
						Totalt	4,5 t		
Innhold	Gjær, Pilsnermalt, hvetemalt, hvete, Bramling X (bitterhumle), Tørket Hyldeblomst, Saaz og Klar urt (smakshumle) og Saaz (Aromahumle)								
Mesking									
Når	Hva					Utført	Tid		
1	Start	Fyll 19 liter vann (ca 10 cm fra toppen) vann i bryggeren og varm opp til 65oC.					X	15:15	
		Sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring					X	16:05	
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i 65 minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr					X		
2	35 min	Kok opp 10 - 14 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking					X	16:41	
3	65 min	Når alarmen går, settes tempraturen i bryggeren opp til 77oC. Når 77oC er nådd, er meskingen ferdig					X	17:08	
		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	17:15	
		Fjern innsatsen med malt fra kjelen. Meskingen er ferdig					X	17:40	
Koking og nedkjøling									
Når	Hva					Utført	Tid		
4	Start	Still inn settpunktet til 100oC, og tiden til 60 minutter					X		
		Når tempraturen i kjelen er 100oC, tilsett bitterhumlen (pose 4)					X	18:06	
5	35 min	Tilsett tørket Hyldeblomst (pose 5)					X	18:40	
6	40 min	Tilsett smakshumlen og klar urt (pose 6)					X	18:45	
7	50 min	Tilsett aromahumlen (pose 7)					X	18:55	
8	60 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Tempraturen skal ned til 20oC.					X	19:06	
		Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk					X	19:31	
Gjæring									
Når	Hva					Utført	Tid		
9	Start	Ha gjæren opp i gjærdunken, og sett heila driden inn i kjøleskapet. Tempraturen skal være mellom 18oC - 22oC					X	19:45	
10	7 dg	Omstikk (hell over) ølet til en ren og desinfisert gjærdunk							
11	14 dg	Ølet tappes på flasker. Først tilsettes sukkervann for karbonering.							
		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							
12	28 dg	SMAKSPRØVE! Ølet er ferdig karbonert, og i utgangspunktet drikkeklart.							
		Bør lagres i en uke på mellom 13oC - 17oC før den drikkes							