Bryggeskjema

Navn	**Ama Weissen**				**Fasit**	**Målt**		
Batch#	9			**IBU**	12,6			
Type	Hvete Ale			**EBC**	8,8			
Dato				**Vol%**	5,4	4,4625		
Start	15:00			**OG**	1,057	1,050		
Ferdig				**FG**	1,016	1,016		
Totaltid				**Prod liter**				
				Flasket liter				

Gjæring	2 uker ved ca 20 grader
Karbonering	4 uker i romtemperatur
Malt	Pale Malt (2,8 kg) og White Wheat Malt (2,8 kg)
Humle	Amarillo (12,6 g) og Amarillo (31,5 g)
Div	
Gjær	Safbrew Wheat (1 pakke)

Mesking

	Når	Hva	OK	Tid
1	Start	Fyll opp ca 19 liter vann, og kok opp til 65oC		
		Når SP er nådd, sett innsatsen ned i kjelen, og hell i malten under rolig omrøring	X	
		Start pumpen, og la stå på sirkulasjon i 60 minutter. Dette kan stoppes i kortere perioder hvis bunnen i kjelen går tørr	X	15.49
		Kok opp min 15 liter vann til 78oC som skal brukes til utmesking	X	
2	30 min	Ta jod-prøve for å sjekke om alt sukkeret har blitt stivelse. Mesk til det ikke er blåfarge igjen	X	
3	45 - 60 min	Når meskingen er ferdig, sett settpunkt til 77oC. Når settpunkt er nådd, la stå på 77 oC i 10 min før meskingen ferdig	X	16:59
		Løft opp innsatsen slik at malten ligger over væskenivå, og start utmeskingen med 78oC vann til væskenivået er 2 cm fra toppen av kjelen		17:10
		Sett settpunkt til 100oC for å starte koking	X	17:55
4		Når Brix i bryggeren er 12,7 (1,050), løftes innsatsen med malt over til avrenningsfatet		

Koking & nedkjøling

5	Start	Koketid: 60 min		
		Når koking er igang, tilsett første humle: 12,6 g Amarillo	X	18:20
6	20 min	Tøm avrenningsfatet tilbake i bryggeren	X	18:25
7	50 min	Desinfiser motstrømskjøler ved å starte pumpa og legge slangen i kokekjelen.	X	
8	59 min	Tilsett humle nr 2: 31,5 g Amarillo		19:19
	60 min	Stopp bryggeren og start kjøling. Tempraturen skal ned til 20oC.	X	19:20
		Hell satsen over på en desinfisert gjærdunk	X	19:40

Gjæring, flasking, karbonering & lagring				
9	Start	Når all vørter er i gjærdunken, strø gjær over.	X	19:45
		Tilsett luft feks ved å riste på dunken, eller ved å bruke drill med malingsblander	X	19:45
		Sett gjærdunken i kjøleskap til gjæring på ca 20oC	X	19:50
		Antall liter på gjærdunk: 26	X	19:50
10	10 dg	Begynn å sjekke OG. Når en får den samme verdien 3 dager på rad, er gjæringen ferdig. Husk å fylle ut verdiene		
11	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:		
12	28 dg	Ølet er klart for å drikkes.		

Kommentarer
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :
OG målt etter dag nr :