

TuneBryggets Bryggeskjema

Sommerpils

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid	Bryggere		
22	Lager	Planlagt	04.05.16				Pål	Tor Erik	Hans Kr

Målinger & verdier før gjæring

IBU	21		Etter skylling	Etter ko [1]	I gjærdu [2]	Vannjustering		Til gjæring		Effektivitet
EBC	7,2	Antall liter				Ønsket OG	1.046	Antall liter		
OG	1.046	Brix				Tilsett vann		OG		
FG	1.011	OG				Justert ABV				
ABV	5,0 %									

Meske,- og kokemålinger

	15 min	30 min	45 min	60 min	75 min	90 min	105 min	120 min	135 min	150 min
Meskebrix										
Kokebrix										

Temperaturer & tider

	Mesking	Utmesking	Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring	Drikkeklar	Tot tid
Temp	Steg	78 °C	100 °C	11 °C	15 °C	15 °C	04 °C	04 °C	20.06.16	47 dager
Tid	90 min	10 min	90 min	17 dager	2 dager	7 dager	21 dager			
Ferdig				21.05.16	23.05.16	30.05.16	20.06.16			

Ingredienser

Type	Vann	Totalt	50,2 l	Gjær		Totalt			
Meskevann	25,0 l			Produkt	Starter?	Starter#	Mrd celler		
Skyllvann	25,2 l			WLP940 - Mexican lager	Ja	5			
Malt		Totalt	9,00 kg	Humle, krydder etc (tørr)			Totalt	0,0 g	
Mengde	Produkt	EBC		Hva	Tid	Mengde	Produkt		
5,40 kg	Swaen pilsner	3							
0,60 kg	Swaen hvete	4							
2,00 kg	Flaket mais								
1,00 kg	Swaen Vienna	10							
Humle, krydder etc (kok)			Totalt	Sukker og lactose					
Hva	Koketid	Mengde	Produkt	Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske		
Humle	60 min	30,0 g	Tettnanger	Sukker	7,0 g				
Humle	10 min	30,0 g	Saaz	Lactose					
Humle	5 min	30,0 g	Saaz	Totalt					
Humle	0 min	30,0 g	Saaz	Vann	50,2 l		Malt	9,00 kg	
Diverse	0 min	8,0 g	Limeskall	Humle	120 g		Div	8,0 g	
				Gjær					
				Sukker			Lactose		

Målinger & verdier under og etter gjæring

BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig				Produksjon			
Dato	OG	Brix	Kommentar	Dato flasket			
tir. 17.05				Tot prod liter			
ons. 18.05				FG før flasking			
tor. 19.05				ABV			
fre. 20.05				Flasker og fat			
lør. 21.05				Antall l på flasker			
søn. 22.05				Antall l på fat			
man. 23.05				Utført			
tir. 24.05					Nettsider	Humle kok	Humle tørr
ons. 25.05				E brygging			
tor. 26.05				E flasking			

Kommentarer

Stegmesking: 15 min på 55C, 45 min på 66C og 10 min på 78C

Ref: <https://forum.norbrygg.no/threads/oppskrift-vanlig-pils.12131/#post-115816>

Mesking							
Start	Varm opp	25,0 l	meskevann i bryggeren til	Steg			
	Varm opp	27,0 l	vann i vannkokeren til	100 °C			
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring						
	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet						
20 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking						
90 min	Utmesking. Øk temp til 78 °C, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 °C						
100 min	Når temperaturen har vært på 78°C i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 °C vann						
	Sett bryggeren i kokemodus						
	Skyll til nivået i bryggeren er nesten full, og løft meskekaret over til sinkbøtta for avrenning. Hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig						
Koking & nedkjøling							
Start	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 °C, fjernes skum for å forhindre overkok. Evt stopp koking i noen sekunder						
	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen						
0 - 90 min	Tilsetninger av humle ++						
	Etter 30 min	30,0 g Tettnanger		Etter 90 min	8,0 g Limeskall		
	Etter 80 min	30,0 g Saaz					
	Etter 85 min	30,0 g Saaz					
	Etter 90 min	30,0 g Saaz					
80 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren						
85 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"						
90 min	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok". Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann						
Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking							
Start	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblander						
	Sett dunken til gjæring på	11 °C					
	Noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side under "Antall liter i gjærdunk"						
Tørrhumling	Tilsetninger av humle ++						
F.o.m 11.05.16	Begynn å sjekke OG. Ved samme verdi 3 dager på rad, er gjæringen ferdig.						
	Hvis det er pils/lager, bør temperaturen økes noen grader i 2 døgn, for deretter å kjøre cold crash.						
	Omstikk og tapp på flasker. Noter dato, antall liter på flasker og FG på 1. side under "Produksjon"						
Kommentarer							