TuneBryggets Bryggeskjema

Batch#	Type	Status	Dato	Start	Ferdig	Tot.tid		Bryggere		

Målinger & verdier før gjæring

			Etter skylling	Etter kok	I gjærdu [1]	ABV-justering		Til gjæring		
IBU										
EBC		Antall liter				Målt OG		Vekt		[2]
OG		Brix				Ønsket OG		OG		
FG		OG				Tilsett vann		Antall liter		
ABV	0,3 %					Justert ABV		Effektivitet		

Temperaturer & tider

	Mesking				Koking	Gjæring		Karbonering		Lagring
Temp	65 ℃			78 ℃	100 ℃	20 ℃		25 ℃	15 ℃	15 ℃
Tid	120 min			10 min	90 min	14 dager		7 dager	21 dager	14 dager
Ferdig				170 min	320 min			06.01.00		

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										

Ingredienser

Vann — Tot 0,0 l

Type	Mengde
Meskevann	
Skyllevann	

Malt — Tot 0,0 kg

Mengde	Produkt	EBC

Gjær

Produkt	Starter#	Mrd celler	Hvor

Tilsetninger — Tot 0,0 g

Produkt	Mengde	Hva	Fase	Tid

BRIX og/eller OG målt 4 dager før gjæring er ferdig

Dato	OG	Brix	Kommentar

Sukker og lactose

Produkt	Gram pr liter	Totalt gram	Totalt væske
Sukker	6,0 g		
Lactose			

Produksjon

Dato flasket		l på flasker		Emerald
Prod liter		l på fat		
FG		TB korker		
ABV		Hvite korker		
Kal pr 0,5l				

Oppsumering

Tider & datoer		Forbruk	
Brygging		Vann	0,0 l
Mesking		Malt	0,00 kg
Koking		Humle	0 g
Whirpool		Smakstils.	0 g
Total bryggetid		Sukker	0 g
Tørrhumling		Diverse	0 g
Gjæring 1 ferdig		Gjær	
Gjæring 2 ferdig		Lactose	
Første OG-prøve			
Flasking			
Endring av 1. karbotemp			
Endring av 2. karbotemp			
Drikkeklar			
Total batchtid			
Effektivitet			
Utgjæringsprosent			

---> HUSK Å OPPDATERE VAREBEHOLDNING & WEB <---

Mesking

	Varm opp		meskevann i bryggeren til	65 ℃			
	Varm opp		vann i vannkokeren til	100 ℃			
	Når temperaturen i bryggeren er på ønsket settpunkt, tilsettes malten under omrøring						
Start	Start sirkulasjon, og hold en så jevn sirkulasjonsmengde som mulig for å holde stabil temperatur. Noter brix hvert 15 minutt i kommentarfeltet						
100 min	Mål opp humle ++ som skal tilsettes under koking						
120 min	Utmesking. Øk temp til 78 ℃, og sett sirkulasjonsmengden på fullt. Switch frem og tilbake mellom kokemodus og meskemodus for å øke temperaturen raskere. OBS: Aldri over 80 ℃						
	Når temperaturen har vært på 78℃ i ca 10 minutter, er utmeskingen ferdig. Løft nå meskekaret opp og start skylling. OBS: Aldri over 80 ℃ vann						
	Sett bryggeren i kokemodus (OBS ved hveteøl). Skyll til nivået i bryggeren er ca 29 liter. Løft meskeinsatsen over til sinkbøtta for avrenning og hell dette forsiktig tilbake til bryggeren når avrenning er ferdig						
180 min	Rør godt i bunnen, og noter nivået i bryggeren på 1. side under (Etter skyllng)						

Koking & nedkjøling

	Når temperatur i bryggeren nærmer seg 100 ℃ tilsettes en pipette skumdemper. Rør godt og pass på overkoking. Evt stopp koking i noen sekunder						
Start	Noter klokkeslettet når det er rullende kok i kjelen						
	Tilsetninger av humle ++						
0 - 90 min							
−10 min	Desinnfiser motstrømskjøler. Kjør ca 0,5 liter til kloakk, og sirkuler varm væske tilbake til bryggeren						
−05 min	Ta Brix-prøve, og noter verdien på 1. side under "Brix etter kok"						
	Koking er ferdig, Stopp koking, og noter ca antall liter i bryggeren på 1. side under "Antall l etter kok".						
90 min	Start tapping til gjærdunk. Husk kjølevann						

Whirpool

Start	Ingen whirpool						

Gjæring, tørrhumling, karbonering & flasking

	Når all vørter er i gjærdunken, tilsett gjær. Evt tilsett luft ved å kjøre drill med malingsblanderen						
Start	Sett dunken til gjæring på	20 ℃	og noter antall liter på gjæringsdunken på 1. side				
	Tilsetninger av tørrhumle ++						
0-14 dager							
	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

tunebrygget