

# Midtbrygg Pale Ale

## Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Pale Ale	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	28 L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,050
IBU (bitterhet)	31	Final Gravity	1,012
ABV (alkohol)	5,1	Kalorier pr 355 ml	165

### Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp vann i Beer Brew 30:
	☞ 20L vann til ca 72,5C,
	Tilsett malt :
	☞ 5,1 kg Pale Malt ☞ 300g Crystal 100
	Sjekk at temperatur er ca 65-68 C (67 C). Slå av Beer Brew 30 og la stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
	Start oppvarming av 17 L vann til skylling i egen gryte til ca 82,5 C .
	Sirkulere vorteren i 60 minutter
	Hev maltrøret og vent i ca 5min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 60%. Deretter skyll sakte med 18L varmt vann. Ikke la vorteren koke enda!
	Fjern deretter maltrøret og sett termostat på maks og effekt på ca 90 %
	Når vorteren koker tilsett 15 g Magnum, når 30 min gjenstår tilsett 25 g Cascade når 10 min gjenstår tilsett 20 g Cascade Ønsker du ikke å tørrhumle så kan du tilsett 15 g Cascade når 0 min gjenstår Sett kjølespiralen i vorteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.
	Kjøøl deretter vorteren ned til ca 20 C
	Når vorteren har nådd ca 20 C tøm kjelens innhold i gjæringskaret. Ha gjerne litt høyde fra kranen til karet slik at vorteren tilføres mest mulig oksygen i prosessen. Deretter sett på lokket på gjæringskaret og rist for å få mest mulig oksygen i vorteren før gjæring.
	Tilsett Safal US-05 gjær.
	Gjæring : La det står til gjæring ved 15-20 C (18 C) i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,014 eller mindre. La stå lengre til gjæring og øk temperaturen med 2-3 grader hvis FG fremdeles er for høy.
	Hvis du ønsker å tørrhumle for å få mere humelsmak tilsett 15 g Cascade i gjæringsfatet etter 7 dagers gjæring. anbefaler å bruke en desinfisert humlepose eller humleball
	Ha på flaske eller fat. Anbefalt CO2 Volum er 2-2,5 som tilsvarer 5-6 gram sukker pr liter.
	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering for den drikkes