

# Midtbrygg Mandarina

## Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

<b>Stil</b>	Pale Ale	<b>Dato</b>	
<b>Koketid</b>	60,000 min	<b>Effektivitet</b>	85
<b>Kokevolum</b>	28 L	<b>Preboil Gravity</b>	
<b>Ferdig Volum</b>	25 L	<b>Starting Gravity</b>	1,052
<b>IBU (bitterhet)</b>	31	<b>Final Gravity</b>	1,013
<b>ABV (alkohol)</b>	5,10%	<b>Kalorier pr 355 ml</b>	172

### Forslag til mesking

Utført	Tid	Steg
		Varm opp vann i Beer Brew 30:
		<ul style="list-style-type: none"><li>21 L vann til ca 72,5 C,</li></ul>
		Tilsett malt :
		<ul style="list-style-type: none"><li>Vikingmalt PALE ALE 4,9 kg</li><li>Crystal 100 300 g</li><li>Hvetemalt 300 g</li></ul>
	60min	Sjekk at temperatur er ca 67 C (65-69) i mesken. La stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
		Start oppvarming av 16 L vann til skylling i egen gryte til ca 83 C .
	60 min	Sirkulere vørteren i 60 minutter
	15 min-30 min	Hev maltrøret og vent i ca 5 min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 60%. Deretter skyll sakte med 17,5 L varmt vann. Ikke la vørteren koke enda!
		Fjern deretter maltrøret og sett termostat på maks og effekt på ca 90 -100% . Senk til ca 80 % når det koker.
		Når vørteren koker tilsett humle :
	60 min	<ul style="list-style-type: none"><li>Mandarina bavaria 35g i 60 min</li><li>Mandarina bavaria 20g i 15 min</li><li>Mandarina bavaria 20g i 5 min</li></ul>
		Sett kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.
	20-30 min	Kjøøl deretter vørteren ned til ca 20 C
	--	Når vørteren har nådd ca 20 C tøm kjelen innhold i gjæringskaret. Ha gjerne litt høyde fra kranen til karet slik at vørteren tilføres mest mulig oksygen i prosessen. Deretter sett på lokket på gjæringskaret og rist for å få mest mulig oksygen i vørteren før gjæring.
	--	Tilsett 11,5 g US-5 gjær.
	14 dager	Gjæring : La det står til gjæring ved ca 18-20C i 14 dager sjekk deretter at FG er ca 1,013 eller mindre. La stå lengere til gjæring og øk temperaturen med 2-3 grader hvis FG fremdeles er for høy.
	--	Ha på flaske eller fat. Anbefalt CO2 Volum er 2,5 som tilsvarer 5-6 gram sukker pr liter.
	14 dager	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes