

Midtbrygg Saison

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Saison	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	29,5 L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,054
IBU (bitterhet)	27	Final Gravity	1,005 - 1,002
ABV (alkohol)	Ca 6,4%	Kalorier pr 355 ml	175

Forslag til mesking

Varm opp vann i Beer Brew 30:

- 20 L vann til ca 72,5C,

Tilsett malt : Rør for å unngå tørre klumper.

- 5 kg Pilsner malt
- 300 g Crystal 50 ebc
- 75 g Crystal 150 ebc
- 300 g bordsukker (tilsettes siste 15 min av kok) MEDFØLGER IKKE I PAKKEN!!

Slå av BB30 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 82C .

Sirkulere vørteren i 60 minutter

Hev maltrøret og vent i ca 5min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 90%. 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 %

Når vørteren koker tilsett :
55 g Styrian Goldings 60 min
20 g Kent Goldings i 15 min
10 g Kent Goldings i 5 min
Sett kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.

Sett i kjølespiral og kjøøl deretter vørteren ned til ca 27C

Når vørteren har nådd ca 27 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 for gjæring.

Tilsett Mangrove Jack's Belgian Ale Yeast

Gjæring : La det stå til gjæring ved 26-32 grader i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,005 eller mindre. La stå lenger 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 ca 6 gram sukker pr liter.

La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes.

Merknad:

Ikke uvanlig at denne gjærer ned til FG 1,002. La stå til gjæring til du er sikker på at den er avsluttet. Ellers har du stor risiko for flaskebomber.

Vil du ha den ekstra crisp og sterk så går det greit å tilsette ca 200 g til med sukker.

Det er viktig å la den stå varmt til gjæring (26-32 C) ellers kan det stoppe opp.