

Midtbrygg Blonde - Blonde Ale

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Blonde Ale	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	29,5 L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,051
IBU (bitterhet)	22	Final Gravity	1,013
ABV (alkohol)	5,00%	Kalorier pr 355 ml	169

Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp vann i Beer Brew 30:
	<ul style="list-style-type: none">18,5 L vann til ca 72,5C,
	Tilsett malt : rør for å unngå tørre klumper.
	<ul style="list-style-type: none">5,2 kg Vikingmalt PALE ALE245 g Castle CARA BLOND
	Slå av BB30 , sjekk at temperatur i mesken er 65-68 C og la stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
	Start oppvarming av 18,5 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 60%. Deretter skyll sakte med 18,5 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 45 g Willamette humle og la det koke i 60 minutter Sett kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.
	Sett i kjølespiral og 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 S-05 gjær.
	Gjæring : La det står til gjæring ved 15-22 (18)grader i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,013 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 5-6 gram sukker pr liter.
	La stå i romtemperatur i minimum 14 dager til karbonering før den drikkes