

Midtbrygg Bohemian Pilsner

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Lys lager	Dato	
Koketid	90,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	31,2 L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,050
IBU (bitterhet)	36	Final Gravity	1,012
ABV (alkohol)	4,80%	Kalorier pr 355 ml	164

Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp vann i Beer Brew 30: <ul style="list-style-type: none">19 L vann til ca 72 C,
	Tilsett malt : rør for å unngå tørre klumper. <ul style="list-style-type: none">5 kg Vikingmalt Pilsner300 g Cara pale
	Slå av BB30 og la stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
	Start oppvarming av 19 L vann til skylling i egen gryte til ca 82C .
	Sirkulere vørteren i 60 minutter
	Hev maltrøret og vent i ca 5 min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 90%. Deretter skyll sakte med 19 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 senk effekt til ca 80 % og tilsett : 120 g Saaz humle i 90 min 30 g Saaz humle i 30 min 30 g Saaz humle 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 20 C
	Når vørteren har nådd ca 15 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 gjær.
	Gjæring : La det står til gjæring ved 10-12 grader i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,012 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.
	Ved karbonering på flaske la stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering for den lagres ved 1- 4 grader i minimum 4-5 uker.