

Midtbrygg Byggvin

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	BarleyWine	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	75
Kokevolum	23,5	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	Ca 16-17 L	Starting Gravity	1,099
IBU (bitterhet)	80	Final Gravity	1,020
ABV (alkohol)	10,50%	Kalorier pr 355 ml	330

Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp vann i Beer Brew 30:
	<ul style="list-style-type: none">18 L vann til ca 72,5 C,
	Denne oppskriften må dobbeltmeskes i BB30. DEL MALTMENGDEN I 2 LIKE DELER PÅ CA 4,5 KG. Total maltmengde <ul style="list-style-type: none">Vikingmalt Pale Ale 7,4 kgMunich malt 1,2 kgCrystal 300 300 gSjokolademalt 130 g
	Tilsett den første delen malt på ca 4,5 kg:
	La stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
	Start oppvarming av 5 L vann til skylling, i egen gryte til ca 83 C .
	Hev maltrøret og skyll med 5 liter vann. La det renne av med termostaten på ca 72 C .
	Tøm maltrøret og sett tilbake i BB30. Tilfør del 2 av maltet når temperaturen er ca 72 C
	La stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
	Sirkulere vørteren i 60-90 minutter
	Hev maltrøret og vent i ca 5 min. Sett termostaten på 100 C og effekt på 90%. Deretter skyll sakte med 10,5 L varmt vann. Ikke la vørteren koke enda! Sett termostaten på 110 C og effekt på 100% når du er ferdig med å skylle. Senk til 80 % når det koker.
	Når vørteren koker tilsett humle : Humlepose anbefales. <ul style="list-style-type: none">Chinook 11,2 % 60 g kokes i 60 minCentennial 9,7% 30 g kokes i 25 minCentennial 9,7% 30 g kokes i 10 min
	Sett kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketida som desinfisering.
	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 20 g gjær
	Gjæring : La det står til gjæring ved ca 15-20 C i 2-3 uker . Sjekk deretter at FG er ca 1,020 eller mindre. La stå lengre til gjæring og øk temperaturen med 2-3 grader hvis FG fremdeles er for høy.
	Ha på flaske eller fat. Anbefalt CO2 Volum er 2-2,5 som tilsvarer 5-6 gram sukker pr liter.
	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering og 3-6 mnd til modning før den drikkes.