

Midtbrygg Dry Stout

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Dry Stout	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	27,8 L	Preboil Gravity	1,042
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,046
IBU	30	Final Gravity	1,012
ABV	4,5%	Kalorier pr 355 ml	152

Forslag til mesking

Utført	Tid	Steg
		Varm opp vann i Beer Brew 30:
	30 min	<ul style="list-style-type: none">17,5 L vann til ca 72,5 C,
		Tilsett malt :
	--	<ul style="list-style-type: none">3,900 kg Pale Ale malt450,000 g Roasted Barley,900,000 g Barley, Flaked
	60min	Sjekk at temperatur er ca 65-69 C (67 C). Slå av Beer Brew 30 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 81 C .
	60 min	Sirkulere vørteren i 60 minutter
	15 min-30 min	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 %
	60 min	Når vørteren koker tilsett 55,000 g Kent Goldings humle og la det koke i 60 minutter 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 Safale S-04 gjær.
	14 dager	Gjæring : La det står til gjæring ved 15 –22 C (18 C) i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,012 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 1,5-1,8 som tilsvarer 3-4 gram sukker pr liter. For høy karbonering av denne oppskriften kan gi et alt for bittert øl uten den fylde som Stout skal ha.
	14 dager	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes