

Midtbrygg God Jul

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	juleøl	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	30L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,062
IBU (bitterhet)	30	Final Gravity	1,012
ABV (alkohol)	6,50%	Kalorier pr 355 ml	205

Forslag til mesking

Utført	Tid	Steg
		Varm opp vann i Beer Brew 30:
		<ul style="list-style-type: none">24 L vann til ca 73 C,
		Tilsett malt :
		<ul style="list-style-type: none">Pilsner malt 3 kgMunich malt 3 kgCrystal 100 500 gSjokolademalt 150 gSvartmalt 60g
		Sjekk at temperatur er ca 67 C (65-69) i mesken. Slå av kjelen og la stå i 60 minutter , rør 3-4 ganger i mesken for å få jevn temperatur .
		Start oppvarming av 14,5 L vann til skylling i egen gryte til ca 80 C .
		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 14,5 L varmt vann. Ikke la vørteren koke enda!
		Fjern deretter maltrøret og sett termostat på maks og effekt på ca 90 -100% . Senk til ca 80 % når det koker.
		Når vørteren koker tilsett humle :
		<ul style="list-style-type: none">Chinook 25 g kokes i 60 minCascade 20 g kokes i 15 minColumbus 20 g kokes i 0 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 23 g Safale S-05 gjær.
		Gjæring : La det står til gjæring ved ca 15-20 C i 14 dager. 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 2-2,5 som tilsvarer ca 5-6 gram sukker pr liter.
		La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes