

Midtbrygg Red Ale

Ølpakke tilpasset Beer Brew 30

Stil	Irsk rød Ale	Dato	
Koketid	60,000 min	Effektivitet	85
Kokevolum	29 L	Preboil Gravity	
Ferdig Volum	25 L	Starting Gravity	1,053
IBU (bitterhet)	25	Final Gravity	1,013
ABV (alkohol)	5,2	Kalorier pr 355 ml	182

Forslag til mesking

Utført	Steg
	Varm opp vann i Beer Brew 30:
	<ul style="list-style-type: none">• 20 L vann til ca 72,5C,
	Tilsett malt :
	<ul style="list-style-type: none">• 5,200 kg PALE ALE,• 170 g Crystal 100,• 170 g SPÉCIAL B,• 120 g ROASTED BARLEY
	Sjekk at temperatur er ca 65-68 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 17L vann til skylling i egen gryte til ca 83 C .
	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 17 L varmt vann. Ikke la vørteren koke enda!
	Fjern deretter maltrøret og sett termostat på maks og effekt på ca 90 %
	Når vørteren koker tilsett 50 g Kent Goldings , 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 kjelens 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 Safal US-5 gjær.
	Gjæring : La det står til gjæring ved 15-20 C (18 C) i 14 dager og sjekk deretter at FG er ca 1,013 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 5-6 gram sukker pr liter.
	La stå i romtemperatur i 14 dager til karbonering før den drikkes