

Knuser'n

Balansert Og Romsig Imperial Stout, allgrain,
20 liter

“Bekmørk, maltrik og tjuktflytende Imperial Stout på sitt aller beste. Tonnevis med komplekse smaker som knuser smaksløkene dine, gir deg tårer i kjeften og gåsehud i halsen.”

Forventet resultat:

OG: ~1.105	FG: ~1.026
75 IBU	ABV:~10-11%%
120 EBC	Effektivitet: 70%

Malt:

7 kg Best Pale Malt
900 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC
900 g Crisp Caramalt, 30 EBC
650 g Best Melanoidin Malt, 70 EBC
550 g Crisp Chocolate Malt, 1000 EBC
470 g Flaket Havre
340 g Crisp Roasted Barley, 1200 EBC
340 g Special B Malt, 350 EBC
Totalt 11,15 kg

Humle:

I dette settet må du veie opp humle selv.

Humletilsetting 1: 70 g Magnum, 60 minutter

Anbefalt gjær:

Safale US-05

(I dette settet følger det med 4 pakker gjær, alle skal brukes.)

Vi anbefaler:

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær: I en desinfisert beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 20-25 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

Gjærstarter til fersk gjær:

Sjekk vår gjærstarterguide på

bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

66°C i 60 min., 78°C i 10 min.

Hvor mye vann du skal bruke avhenger av utstyret ditt:

Beregning av meskevann

Antall liter meskevann varierer ut i fra utstyret du bruker. *Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 25 liter meskevann.*

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 25 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 11 liter vann på 78°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Dette settet kokes i 120 minutter. Tilsett humle som angitt under “Koking” i sjekklisten på neste side.

Gjæring:

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæret lager ølet!

Ca. 14 dager på 18°C.

Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterluffer eller ren oksygen. Grunnet høy alkoholstyrke mot slutten av gjæringen kan utgjæringen gå tregere enn normalt. Sørg for at ølet er gjæret helt ut før tapping.

Flasking:

For å få kullsyre på flaskene må du tilsette litt sukker når du flasker. Det er viktig å bruke passe mengde sukker:

Bruk 5,5g gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,2 volumer CO2.

Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i minimum en måned.

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet Star San
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

Mesking

66°C i 60 min, 78°C i 10 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Malt tilsatt og klumper rørt ut
- Skyllevann målt opp og på 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 120 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Bitterhumle:** 70g Magnum i 60 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til ca. 18°C

Målt OG

OG:

Effektivitet:

- Oksygenert vørteren
- Pitchet gjær
- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter 14 dager:

- Målt SG
- Har du nådd FG?

Når ølet har nådd FG:

- Ølet flasket/fatet

FG:

ABV:

Tappedato:

Notater

Enkel feilsøking

Det plopper ikke i gjærlåsen:

Frykt ikke. CO2 kan lekke ut andre steder. Ta heller en SG-måling og se om tallet er lavere enn OG-målingen.

Jeg traff ikke OG

Våre ølsett er beregnet ut i fra 75% effektivitet. Sørg for god sirkulasjon under mesking, ved røring eller pumpe.

Jeg traff ikke FG

Vanligvis skyldes dette at mesketemperaturen var for høy eller at du brukte for lite gjær. Noter det til neste gang. Husk oksygenering og gjærnæring.