

# Nøgne Ø Two Captains

Allgrain - Dobbel IPA, 25 liter

I 2010 vant Jan Halvor Fjeld NM i hjemmebrygging med dobbel IPA'en "Humlehelvete". Den ble brygget på Nøgne Ø under navnet "Two Captains" som siden har hatt den i sortimentet sitt. Ølet har en tørr finish som lar humlene stå i fokus. Humlearomaen tar aldri tar slutt!

Forventet resultat:

OG: <b>1.073</b>	FG: <b>1.008</b>
>100 IBU	ABV: <b>8,5%</b>
<b>20 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>

## Malt:

7 kg Crisp Maris Otter Malt, 5,5 EBC  
500 g Crisp Caramalt, 27 EBC  
250 g Fawcetts Crystal Malt, 120 EBC  
Totalt: 7,75 kg

## Humle:

**Tilsetning 1:** 50g Columbus, 90 min.  
**Tilsetning 2:** 50g Columbus, 45 min  
**Tilsetning 3:** 50g Simcoe, 30 min.  
**Tilsetning 4:** 75g Simcoe, 50g Centennial, whirlpool  
**Tilsetning 5:** 50g Columbus, 50g Centennial, 50g Simcoe, tørrhumle dag 3  
**Tilsetning 6:** 13g Columbus, 26g Simcoe, tørrhumle dag 6  
Totalt: 464 g

## Anbefalt gjær:

Safale S-04 / Lallemand Nottingham  
White Labs WLP007  
Du trenger omtrent 340 milliarder celler.

## 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. 30-35 °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/](http://bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/)

## Mesking:

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

62,5°C i 90 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. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 13 liter vann på 79°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

## Koking:

Dette settet kokes i 90 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!

14 dager på 20°C

Husk å oksygenere vørteren ved resting, vørterlufter eller ren oksygen.

## Flasking:

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

Bruk 7 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,7 volumer CO2.

## Lagringstid:

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

## På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

### Forberedelser

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

### Mesking

62,5°C i 90 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 77°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

### Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Tilsetning 1:** 90 minutter
- Tilsetning 2:** 45 minutter
- Tilsetning 3:** 30 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Tilsetning 4:** Whirlpool:  
*Skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 10 minutter, start nedkjøling.*

### Etter koking

- Vørter kjølt ned til 20°C
- Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

### Etter 3 dager:

- Tilsatt **tilsetning 5** - tørrhumle

### Etter 6 dager:

- Tilsatt **tilsetning 6** - tørrhumle

### Etter 14 dager:

- Målt 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.