

Stigbergets Trouble Sleep

Allgrain, 20 liter

«En kompleks og heftig maltblanding, litt sukker og kaffebønner. Humle. Gjær. Vann. Mer trenger man faktisk ikke, for dette er et øl i verdensklasse.»

Forventet resultat:

OG: ~1.115

FG: ~1.019

~70 IBU

ABV: ~12%

100+ EBC

Effektivitet: 75%

Malt:

7,5 kg Crisp Extra Pale malt, 3 EBC
560 g Crisp Chocolate, 1000 EBC
360 g Crisp Crystal, 100 EBC
360 g Crisp Roasted barley, 1350 EBC
270 g Crisp Brown Malt, 130 EBC
Totalt: 9,05 kg

Humle:

Tilsetning 1: 85g Perle, 120min
Totalt: 85g

Annet:

500g Demerara sukker, 120min.
100g Kaffe, Se oppskrift side 3!

Anbefalt gjær:

Safale US-05

Du trenger omtrent 600 milliarder celler.

Vi anbefaler:

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

Rehydrering av tørrgjær: I en desinfisert beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 25-30 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

Risskall. Det anbefales å bruke risskall når man brygger slik øl som dette da all spesialmaltet kan føre til tett mesk og dårlig sirkulasjon.

Vannjustering. Se en enkel innføring her: bryggselv.no/blogg/vannjustering-en-innforing/

Mesking:

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

67°C i 60 min, 78°C i 5 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 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 31 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 19 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren 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!

Gjær på 18°C til 50% av utgjæringen er ferdig. Dvs. Når SG er ca. 1,067. Øk så temperatur sakte opp til 22°C inntil ølet er ferdig utgjæret.

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

Flasking:

Fat anbefales til dette ølet! Vil du allikevel bruke flasker bør du karbonere med:

5 gram sukker per liter ferdig øl. Det anbefales også på det sterkeste å benytte CBC-1 som «karboneringsgjær» hvis man skal flaske ølet. Da er man sikret seg at ølet ikke er flatt etter flaskekarbonering.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2 - 2,2 volumer CO₂.

Lagringstid:

Bør lagres. Kan fint stå opp til et år.

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

67°C i 60 min, 78°C i 15 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 60 minutter:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 18°C
- Målt OG

OG:

Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Info om gjæringstemp!

La ølet stå på ca. 18°C inntil ølet er 50% utgjæret, ved ca. SG 1,050. Øk deretter temperaturen sakte opp mot 22°C. Coldcrash når fermentering er ferdig.

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.

Informasjon om tilsetning av kaffe:

Stigbergets tilsetter 5g/l kaffe til Trouble Sleep. Det anbefales å tilsette kaffen i gjæringskar eller direkte i corneliusfatet (I en humlepose eller filter for fat).

Kaffen lar man ligge i ølet inntil man er fornøyd med kaffepreget.

Når du er fornøyd med kaffepreget er det viktig å stikke om ølet, eller ta ut kaffen fra corneliusfatet. Ligger dette for lenge i ølet kan det begynne å sette usmak.

Informasjon om vannjustering:

Stigbergets justerer PH i mesk til ca PH5,4 med kalsiumkarbonat dersom PH synker under 5,4.