

# Amber Christmas

Allgrain, 25 liter

*"I dette ølet kombineres en markert maltprofil med toner av toffee, mørk karamell og frukt, samt en frisk sitruspreget fruktighet fra humlen. Med sødme nok til å harmonere med kraftige kjøttretter og humle nok til å skjære gjennom fett så egner dette ølet seg glimrende til fet julemat som ribbe og pinnekjøtt"*

Forventet resultat:

OG: <b>1.060-65</b>	FG: <b>1.012-15</b>
<b>50 IBU</b>	ABV: <b>6,5%</b>
<b>21 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>

## Malt:

5,2 kg Pale Malt  
500 g Best Caramel Munich II, 120 EBC  
500 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC  
500 g Crisp Caramalt, 30 EBC  
Totalt: 6,5 kg

## Humle:

**Pose 1:** 22 g Chinook 12%, 60 min.  
**Pose 2:** 50 g Centennial, 9.7%, 15 min.  
**Pose 3:** 50 g Centennial, 9.7%, 2 min.  
**Pose 4:** 50 g Centennial, tørrhumle  
Totalt: 172 g

## Anbefalt gjær:

Safale US-05  
White Labs WLP001  
White Labs WLP007  
White Labs WLP028  
Du trenger omtrent 290 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. 25-30 °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:

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Eventuelt kan du stegmeske: 64°C i 20 min, 71°C i 20 min, 77°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 21 liter meskevann.

## Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 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 18-20°C

Husk å oksygenere værteren ved risting, værterlufter 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 6 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.

## Lagringstid:

Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i en til to måneder.

## 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 5 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

- 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:

- Pose 1:** 60 minutter
- Pose 2:** 15 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Pose 3:** 2 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:

### Etter 7 dager:

- Tilsatt **Pose 4** - 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.