Stigbergets Amazing Haze

Allgrain, 25 liter

«Stigbergets legendariske NEIPA. Ekstremt humlearomatisk, takket være store mengder Citra, Mosaic og Ekuanot. Innslag av ananas, pasjonsfrukt, grapefruktskall, lyst brød og krydder og en myk bitterhet gjør dette til en skikkelig tørsteslukker.»

Forventet resultat:

OG: **~1.063**	FG: **~1.014**
~80 IBU	ABV: **~6,5%**
7,5 EBC	Effektivitet: **75%**

Malt:

5,1 kg Crisp Extra Pale malt, 3 EBC
510 g Flaket Havre, 2 EBC
510 g Crisp Naked Oats, 2 EBC
510 g Torrified Wheat, 4 EBC
150 g Crisp Caramalt, 35 EBC
Totalt: 6,78 kg

Humle:

Tilsetning 1: 50g Mosaic, 25g Citra, whirlpool*
Tilsetning 2: 63g Citra, 125g Mosaic, 63g Ekuanot, tørrhumle, **Siste 4 dager**

Totalt: 326 g
**Whirlpool: kjøl til 80°C, tilsett humlen, rør rundt, vent 30 minutter, fortsett nedkjøling.*

Anbefalt gjær:

WLP067 Coastal Haze
Lallemand New England
Safale S-04
Du trenger omtrent 400 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.Gjærstarter til fersk gjær:Sjekk vår gjærstarterguide på bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

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. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren kokes i 60 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!

3 dager på 18°C, 10 dager på 22°C, 1 dag Coldcrash 5°C

Husk å oksygenere vørteren ved risting, vørterlufter 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.

Tapping på fat:

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

Lagringstid:

Nytes fersk!

CRAFT CO.

FINEST CO BREWING SUPPLIES

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 5 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 80°C
- ❏ **Tilsetning 1**: Whirlpool, 30 min. 80°C
- ❏ Vørter kjølt ned til 18°C
- ❏ Målt OG

OG:	Effektivitet:

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

Gjæringstemp.:	Liter til gjæring:

Siste 4 dager:

- ❏ **Tilsetning 2** - 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.

CRAFT CO.

FINEST CO BREWING SUPPLIES