

# American Amber

Allgrain, 25 liter

En kraftig Amerikansk inspirert Amber med klassisk Amerikansk humle. Humlen gir toner av sitrus, krydder og furunål.

Forventet resultat:

OG: <b>1.062</b>	FG: <b>1.012</b>
------------------	------------------

**31 IBU** ABV: **6,6%**

<b>25 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>
---------------	--------------------------

## Malt:

5,4 kg Viking Pils Malt  
1,4 kg Viking Red Malt  
Totalt: 6,8 kg

## Humle:

1: 10 g Chinook 13,0%, 60 min  
2: 20 g Chinook 13,0%, 15 min  
3: 40 g Chinook 13,0%, 15 min hopstand 80°C  
4: 30 g Chinook 13,0%, Dag 7

Totalt: 100 g

## Anbefalt gjær:

2 pakker Fermoale AY4

## Vi anbefaler:

Gjærnæring & klarningsmiddel tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår og klare ølet..

## Mesking:

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

67°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 ifra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 22 liter meskevann.

## Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 14 liter vann på 78°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

## Koking:

Dette settet 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!

14 dager på 20°C

*Husk å oksygenere værteren ved resting, værterluffer 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 8 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 3 volumer CO2.

## Lagringstid:

Først 2 uker i romtemperatur for karbonering.



[www.bryggol.no](http://www.bryggol.no)

- med ønske om godt brygg!

## På bryggedagen:

Navn:	
-------	--

Bryggedato:	Batchnummer:
-------------	--------------

### Forberedelser

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

### Mesking

67°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 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:	Antall liter til kok:
----------------	-----------------------

- Humle 1: 60 minutter
- Tilsatt gjærnæring 15 minutter
- Humle 2: 15 min
- Diverse: 10 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 0 minutter

### Etter koking

- Vørter kjølt ned til 80°C
- Humle 3: 15 min ved 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:
----------------	--------------------

#### Etter 7 dager:

- Humle 4

#### 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

Dette ølsettet 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.



www.bryggol.no

- med ønske om godt brygg!