

Irish Dry Stout

Allgrain, 25 liter

En Stout med tydelig røstet karakter med et elegant innslag av kaffeaktige toner. Stilen Dry Irish Stout er mest kjent fra Guinness og Murphy's.

Forventet resultat:

OG: 1.046	FG: 1.009
38 IBU	ABV: 4,9 %
74 EBC	Effektivitet: 75%

Malt:

3 kg Viking Pale Malt
1,3 kg Viking Carabody
0,4 kg Viking Roasted Barley
0,2 kg Carafa III

Totalt: 4,9 kg

Humle:

1: 90 g Celeia 4,5%, 40 min
Totalt: 90g

Anbefalt gjær:

2 pakker Fermoale AY3

Vi anbefaler:

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

Mesking:

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

65°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 19 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 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 risting, 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 6 gram sukker per liter ferdig øl.

Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.

Lagringstid:

Først 2 uker i romtemperatur for karbonering.



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

65°C i 60 min, 78°C i 10 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 78°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:	Antall liter til kok:
<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Humle 1: 40 minutter
- Tilsatt gjærnæring 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 10 minutter

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 20°C
- Målt OG

OG:	Effektivitet:
<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Oksygenert vørteren
- Pitchet gjær

- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

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.