



ASHES TO ASHES

SALTED CARAMEL
CHOC CHIP COOKIE STOUT



20 LITER

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelige i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



INFO

OG	1.105	EBC	117
FG	1.035	IBU	21
ABV	10,5%	A.A	64,6%



MALT

	Amount	Percentage
Pilsner Malt	4,75Kg	51,1%
Munich Malt	0,80Kg	8,6%
Chocolate Malt	0,60Kg	6,5%
Crystal Light Malt	0,60Kg	6,5%
Premium English Caramalt	0,35Kg	3,8%
Crystal Dark Malt	0,35Kg	3,8%
Flaked Oats	0,30Kg	3,2%
Brown Malt	0,175Kg	1,9%
Crystal Extra Dark Malt	0,175Kg	1,9%

SUGAR

Lactose	0,70Kg	7,5%
Demerara	0,50Kg	5,4%



HUMLE - HOPS

	Amount
Tettnanger	50g

KOK - BOIL

Tettnanger	60min	50g
------------	-------	-----



GJÆR - YEAST

		Amount
AEB FermoAle AY4	3 pk	11,5g
Aromablanding	1 stk	12,5ml

FREMANGSMÅTE - INSTRUCTIONS

- Beregne meskevann for 8,10kg malt i henhold til ditt bryggeoppsett. **Calculate strike water amount for 8,10kg malt according to your own homebrew setup.**
- Meskes ved 65 °C i 60 min. Utmesk 76 °C i 10 min. **Mash in at 65 °C for 60 min. Mash out at 76 °C for 10 min.**
- Varm opp skyllevann til 76 °C og skyll mesken. Mengden skyllevann kan variere etter forskjellige bryggeoppsett. Målet er å ha ca 24-25L værtter til koking. **Heat up sparge water to 76 °C and start sparging. Volume of sparge water can vary depending on your homebrew setup. Aim for ca 24-25L of wort.**
- Kok i 60 min, tilsett "koke" humle på oppgitte tidspunkt (husk å tilsette laktose og demerera sukker under kokingen). **Boil for 60 min, add "boil" hops at times given (remember to add the lactose and demerera sugar during the boil).**
- Fortsett med nedkjøling av værtter til 19 °C og overfør til desinfisert gjæringskar. **Continue cooling down wort to 19 °C and transfer to sanitised fermenting vessel.**
- Husk at oksygenering av værtter er veldig viktig. Du kan tilsette ren oksygen eller riste gjæringskaret godt. **Note that oxygenating of wort is very important, you can add pure oxygen or shake your fermenting vessel very well.**
- Tilsett gjær (tørrgjær bør rehydreres). **Add yeast (dry yeast needs to be hydrated).**
- Gjær ved 20 °C. **Ferment at 20 °C.**
- Gjær ut ved 20 °C, deretter kjøøl ned så kaldt som mulig for at gjær og humlesedimenter skal synke til bunns. **Ferment out at 20 °C and cold crash beer as low as possible so that all yeast and hop sediment can sink to the bottom.**
- Nå er ølet klar til karbonering og tapping. **Your beer is now ready for carbonation and packaging.**
- Tilsett "aromablandingen" direkte til Cornelius fat eller tappe bøtte og overføre ferdig ølet på toppen. **Add "aroma mixture" directly to Cornelius keg or bottling vessel and rack beer ontop.**

TIPS

RENHOLD - SANITATION

- Å ha rent og desinfiserte utstyr er veldig viktig for å sikre et godt resultat. Sørg for å vaske og desinfisere alt utstyr grundig. Dårlig renhold og manglende desinfisering er den vanligste årsaken til dårlig øl. **Having clean and well sanitised equipment is very important to the success of your brew. Make sure to properly clean equipment after each use and to sanitise before use. Bad cleanliness and sanitising is the most common cause of spoiled beer.**

GJÆRING - FERMENTATION

- Stabil gjæringstemperatur er ekstremt viktig. For høy eller for lav temperaturer er den vanligste årsaken til usmak i øl. **Keeping a stable fermentation temperature is extremely important. Too high or too low temperatures is the biggest cause of off flavours in beer.**

PACKAGING

- Bruk Corneliusfat som en karboneringstank. Rense/blåse ut oksygen i fatet med Co2 før fylling av øl. Karboner deretter i fatet og bruk en "beer gun" for å fylle flasker/bokser med ferdig karbonert øl. Når du taper skal du alltid unngå kontakt med oksygen så godt du klarer. **Use a Cornelius keg as a bright beer tank. Purge with Co2 before racking beer and carbonating with Co2. Then use a beer gun to fill bottles and cans with finished carbonated beer. P.s always cap and seal on foam to avoid oxidation in bottle/can. When packaging avoic exposure to oxygen at all costs.**

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

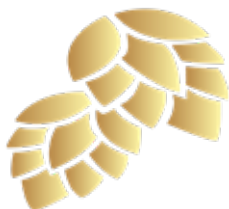
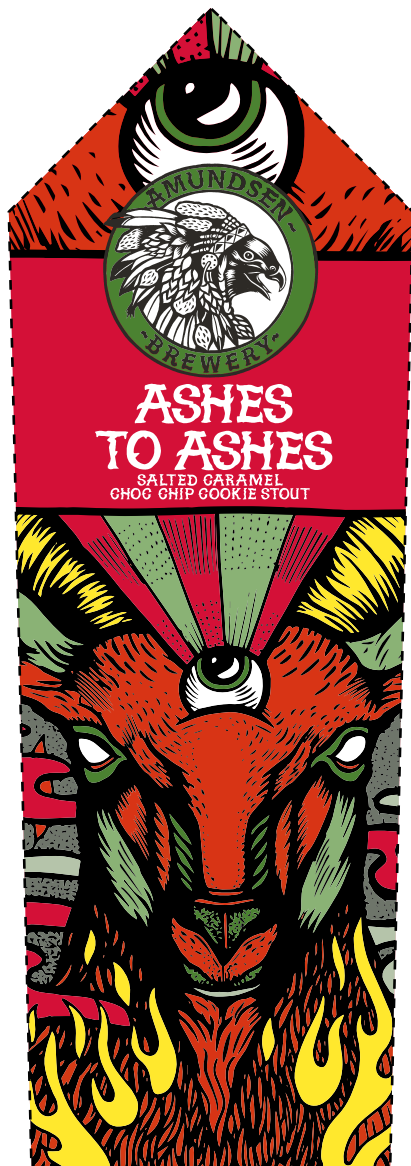
Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karboneringsnivå	2,1 Co2-vol

PROFF TIPS - PRO TIPS

VANNJUSTERINGER

- For å fremheve maltsødme og fylldighet kan du justere vannet med CaCl₂. Sikt for 150-200ppm.
- Temperaturkontroll er veldig viktig på de store ølene da disse genererer en god del varme under gjæringen. Sørg for stabile gjæringstemperaturer mellom 18-20 °C for å minimalisere riskikoen for usmaker og fusel alkohol.
- Forlengede koketider vil hjelpe til med å konsentrere sukkeret i vørteren for å gi deg det ønskede høyere SG. Du kan også tilsette LME eller DME i vørteren for å redusere koketiden og øke volumet av vørteren. Unngå å bruke Sucrose/Dextrose da det vil endre sukkerprofilen til vørteren.



HOP STORE

BY AMUNDSEN BREWERY