

NØISOM

craft beer



Dette ølet het tidligere New England Pale Ale. Det er strågult øl med masse humlearoma. Happy Pale Ale tilsettes humle først etter at ølet er ferdig med å koke. Det gjør at humle ikke avgir bitterhet.

Happy er det veldig allsidig øl som passer til det meste, men gjør seg veldig bra til grillmat og godt krydret mat – eller til fredagstacoen.



ABV: 4,7%
OG: 1,046
FG: 1,010
EBC: 6,3
IBU: 21



Pilsner malt



Mosaic
Citra

FORVENTET RESULTAT

OG: ~1.046 FG: ~1.010 ABV: ~ 4,7% IBU: ~21 EBC:~6,3
Koketid: 60 min Effektivitet: 75%

MALT

5 kg Viking Pilsner malt, 4 EBC

Totalt: 5 kg

MESKING

68°C i 60 min
78°C i 10 min.

HUMLE

Tilsetning 1: 50g Mosaic, 30g Citra, 5 minutter igjen av koketid
Tilsetning 2: 60g Citra, 50g Mosaic, 3 dager før flasking

ANBEFALT GJÆR

2 PK SafAle US-05

GJÆRING

14 dager på 18-20 °C (1 dag cold crash om mulig) *Stabil gjæringstemperatur er viktig. Husk at gjæret lager ølet! Husk å oksygenere vørteren ved resting, Vørterluffer eller rent oksygen før tilsetning av gjær.*

DU TRENGER

- Rengjøring og desinfiseringsmiddel, f.eks Craftclean og Craftsan
- Kjele eller bryggemaskin som klarer å koke 25-28 liter vørter
- Kjele eller bryggemaskin som er stor nok til å meske alt maltet
- Mulighet til å varme opp skyllevann
- Gjæringstank som er stor nok til å gjære ca. 25L
- Utstyr for å tappe ølet på fat eller flaske

VI ANBEFALER

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår. Klarningsmiddel, Hvis man ikke ønsker at ølet skal få et skikkelig tåkete (hazy) utseende så anbefaler vi å tilsette en tablett protafloc mot slutten av koketiden eller ved start av whirlpool.

Gjærstarter til fersk gjær

FØR DU STARTER Å BRYGGE

1. Begynn med å kontrollere at du har fått alle ingrediensene som er listet opp til venstre.
2. Les oppskriften nøye før du setter i gang.
3. Rengjør alt bryggeutstyret. Ikke bruk vanlig oppvasksåpe når du rengjør ditt bryggeutstyr.
4. Desinfiser alt utstyr som kommer til å komme i kontakt med din nedkjølte vørter. Vi anbefaler f.eks Craft San eller lignende. Følg doseringsanvisningen. Evt. spray utblandet løsning med sprayflaske på alle flater som innsiden av gjæringstanken, gjærlås, tappekran, lokket og alt annet utstyr som kommer i kontakt med den nedkjølte vørteren. Slurving av renhold er den vanligste årsaken til ødelagt øl.

PÅ BRYGGDAGEN

STEG 1 - FORBEREDELSE - DATO: _____

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet desinfiseringsvæske, f.eks. Finest Craftsan
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

1. Om du har f.eks. en falskbunn eller maltrør, eller lignende i ditt bryggeri/gryte, er det anbefalt å fylle opp vann så det når bunnen av dette før du fyller opp meskevann.

2. Hvor mye vann som skal brukes avhenger av hvilket bryggesystem du bruker. Men er du usikker kan du bruke 3 liter vann per 1 kg malt til 66°C.

STEG 2 - MESKING OG SKYLING

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Tilsett maltet. Rør godt rundt og sørg for at evt. melklumper er oppløst. Hold temperaturen på 66°C i 60 minutter.
- Skyllvann målt opp og varmes til 80°C. Dette vannet skal brukes for å skylle igjennom den brukte mesken.
- Ferdig mesket. Varm opp mesken under kontinuerlig omrøring eller sirkulasjon til 78°C. Dette gjøres for at det skal bli lettere å skylle ut alt sukkeret fra mesken.
- Sil av vørteren (den væsken som skal bli øl) fra mesken (brukt mesk kalles mesk). Hell den avsilte vørteren over den kjelen du skal koke i.
- Skyll rolig over masken med skyllvannet du har varmet opp så den renner igjennom masken og ned i kjelen, dette steget kalles enkelt "skylling". Du skal fortsette å skylle til du har noen liter mer enn batch-størrelsen, dette er fordi det kommer til å koke bort noen liter under kokingen av vørter. Målet er å ha ca 31 liter vørter til koking.

STEG 3 - KOKING

- Varm opp til koking. Ikke bruk lokk.

Koking startet: _____

- Tilsatt gjærnæring, 15 minutter igjen å koke.
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter igjen å koke.
- Tilsetning 1: 5 minutter igjen av koketid
- Koking er ferdig. Start nedkjøling.

STEG 4 - KJØLING

- Fortsett nedkjøling av vørter ned til 18°C

Nedkjøling startet: _____

OBS! Nå er det viktig at alt som berører vørteren er skikkelig desinfisert!

Mål temperaturen med et desinfisert termometer. Når temperaturen har nådd ca. 18°C er vørteren klar for overføring til gjæringsbøtten.

- Mål OG. Det er viktig å måle OG (Original Gravity) for å vite hvor mye sukker vørteren inneholder før gjæring. Dette gjør vi for å kalkulere alkoholinnholdet senere. OG= _____

STEG 5 - GJÆRING OG TØRRHUMLING

- Tilsatt gjær.
- Sett gjæringstanken et mørkt sted som holder 18-20°C.

- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Etter 11 dager:

Tilsatt Tørrhumle Tilsetning 2 - (Humle som tilsettes direkte i gjæringskaret kalles "tørrhumling")

Tørrhumle tilsatt dato: _____

Etter 13 dager:

- Coldcrash* til 5°C hvis det er mulig.

**Det anbefales å gjøre en "coldcrash" ved å senke temperaturen for å få gjæret til å synke til bunns av gjæringskaret før tapping. Etter 14 dager:*

- Ta en ny hydrometerprøve. Dette kalles FG (Final Gravity) og vi kan nå regne ut alkoholinnholdet i ølet. FG= _____ (Alkoholutregning: (OG-FG) x 131,25 = ABV)

- Ølet tappet på flaske/fat

Tappedato: _____

STEG 6 - KULLSYRE OG FERDIG ØL PÅ FLASKE Her

kommer noen tips om karbonering av øl:

1. Finn frem flaskene du skal bruke og gi dem en grundig vask og desinfiser dem. Å bruke flaskeskyllere gjør denne jobben enklere for deg enn å senke ned flaskene i bøtte med desinfiseringsvæske. Rett før du skal flaske ølet kan du legge kapslene du skal bruke til flaskene i et lite desinfiseringsbad inntil de skal på flasken.

Husk å desinfisere alt som skal i kontakt med ølet!

2. Vi anbefaler sterkt å bruke "karboneringsdrops". Disse er tilpassede doseringsdrops av glukose/sukker. Følg bare doseringsanvisningen på forpakningen. Ellers kan du bruke vanlig sukker: 6,5-7 gram sukker per liter er en god tom melregel. Gjær som finnes igjen i ølet vil komme til å spise dette sukkeret og danne kullsyre på flaskene.

3. Ferdige flasker med øl settes mørkt i romtemperatur i minst en uke. Etter dette bør ølet få stå i kaldt, gjerne i kjøleskap i en uke eller lengre for å modnes. Åpne gjerne en flaske for å teste hvordan smaken er. Når du synes den smaker bra er den drikkeklar.