



Helles

**GOOD
LAGER**

**EXTRA PREMIUM
LAGER BIER**

ORIGINAL RECIPE

GENUINE TASTE

25 LITER

BREWFATHER

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

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



INFO

OG	1.045	EBC	6,5
FG	1.008	IBU	12
ABV	5,0%	A.A	81,7%



MALT

	Amount	Percentage
Pilsner Malt	5,15Kg	100%



HUMLE - HOPS

	Amount
Tettnanger	50g

KOK - BOIL

Tettnanger	60min	15g
Tettnanger	15min	15g
Tettnanger	5min	20g



GJÆR - YEAST

		Amount
AEB Fermolager W	2 pk	11,5g

FREMGANGSMÅTE - INSTRUCTIONS

- Beregne meskevann for 5,15kg malt i henhold til ditt bryggeoppsett. **Calculate strike water amount for 5,15kg malt according to your own homebrew setup.**
- Meskes ved 66 °C i 60 min. Utmesk 76 °C i 10min. **Mash in at 66 °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 29-30L værter 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 29-30L of wort.**
- Kok i 60 min, tilsett "koke" humle på oppgitte tidspunkt. **Boil for 60 min, add "boil" hops at times given.**
- Fortsett med nedkjøling av værter til 12 °C og overfør til desinfisert gjæringskar. **Continue cooling down wort to 12 °C and transfer to sanitised fermenting vessel.**
- Husk at oksygenering av værter 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 12 °C. **Ferment at 12 °C.**
- Gjær ut ved 12-14 °C, deretter kjøøl ned så kaldt som mulig for at gjær og humlesedimenter skal synke til bunns. **Ferment out at 12-14 °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.**
- Se Pro Tips på baksiden for info om diacetyl hvilen. **See Pro Tips in the back for info on diacetyl rest.**

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 temperatur 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 tapper 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 avoid exposure to oxygen at all costs.**

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	12°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

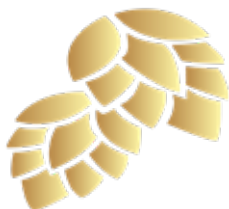
Anbefalt:

Modningstid	2-4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karboneringsnivå	2,6 Co2-vol

PROFF TIPS - PRO TIPS

GJÆRING

- Gjæringskontroll er nøkkelen til å produsere en god og crisp lager. Tilsett gjær ved 12 °C og gjære ut ved lavere temperatur. God gjæringskontroll ved lavere gjærings temperaturer er viktig for å redusere esterproduksjon. Med redusert esterproduksjon vil humlen og malten kunne vise seg fram på sitt beste.
- Ca en uke etter ølet er ferdig utgjæret kan du gjøre en diacetyl-hvile. På dette stadiet vil gjæren bryte ned diacetylen i ølet ditt. Du kan vurdere å øke temperaturen til 16-18 °C i 4-5 dager. Om du vil være 100% sikker at du har blitt kvitt all diacetyl så kan du lett gjøre en liten VDK test. Du kan lese mer om hvordan dette gjøres her <https://escarpmentlabs.com/blogs/resources/the-forced-diacetyl-test>



HOP STORE
BY AMUNDSEN BREWERY