

## ABC Oregon Stout

---

OG: 1.065-69      FG: 1.012-16  
IBU: 50            Alkohol: 6,9%  
EBC: 105          ME<sup>1</sup>: 75%  
Volum: 25 liter

### Malt

5kg Pale Malt, 5 EBC  
600g Carapils, 5 EBC  
600g Flaket havre, 3 EBC  
500g Roasted Barley, 1400 EBC  
300g Caramunich II, 120 EBC  
220g Chocolate Malt, 1200 EBC  
*Totalt: 7.22 kg*

### Humle

33g Chinook, 13%, de siste 60 minuttene  
33g Cascade, 6.5%, de siste 15 minuttene  
33g Cascade, 6.5%, de siste 15 minuttene  
*Totalt: 99g*

### Gjær

White Labs WLP001 / Wyeast 1056 /  
Safale US-05

### 1: Mesking

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

**65°C i 60 min, 77°C i 5 min.**

Start med 25 liter vann på 67°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 65°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

*Anslagsvis kan du skylle med ca. 10 liter vann på 79°C.*

### 2: Koking

**90 minutter.** Eller den tiden det tar å treffe riktig OG. Juster i så fall koketiden før du tilsetter humle.

### 3: Gjæring

**14 dager på 16-18°C**

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet!

*Til dette ølet trenger du ca. 350 mrd. gjærceller<sup>2</sup>. **Velger du tørrgjær er riktig mengde inkludert.***

Velger du fersk gjær kan det hende du bør sette en starter.

På [brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator](http://brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator) kan du regne ut hvor mye gjær du behøver.

### 4: Flasking

**5 gram sukker per liter ferdig øl.**

*For å få kullsyre på flaskene må du også tilsette litt sukker samtidig. Det blir spist opp av gjæren i flasken og CO2 blir dannet naturlig. Det er viktig å bruke passe mengde sukker.*

**Flaskelagring:** Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i en måned.

### Vi anbefaler

**Gjærnæring,** de siste 15 minuttene av koketiden. For å gi gjæren bedre vekstvilkår.

**Klarningsmiddel,** de siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å bidra til utfelling av proteiner.

**Rehydrering av tørrgjær.** I en sanitær beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 30-35 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

---

<sup>1</sup> Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

---

<sup>2</sup> Beregnet ut i fra formelen 1 million celler per milliliter vorter per Plato. (Zainasheff&White 2010 Yeast s. 122)