



Amundsen Ink & Dagger

Amundsen Ink & Dagger IPA

Allgrain, 25 liter

“Amundsen skrudde volumet opp til 10 og sprengte høytaleren med deres mest bråkete øl, begravd i en haug av humlede godsaker. Tenk vått tropisk gress, ananas og fersk mango - alt pakket nedi denne selvutnevnte humlebomben”

Forventet resultat:

OG: **1.057-62**

FG: **1.010-14**

~**65 IBU**

ABV: **6,2%**

7 EBC

Effektivitet: **75%**

Malt:

6,5 kg Pilsen Malt

Totalt: 6,5 kg

Humle:

Pose 1: 17g Magnum 11,9%, 60 min

Pose 2: 6,25g Citra, 6,25g Mosaic, 6,25g Simcoe, 10 min.

Pose 3: 50g Simcoe, 25g Citra, 25g Mosaic 12,5%, Whirlpool*

Pose 4: 75g Citra, 75g Mosaic, 37,5g Simcoe, tørrhumle

Totalt: 323,25 g

*Whirlpool: skru av varmen, tilsett humleposen, rør rundt, vent 15 minutter, start nedkjøling.

Anbefalt gjær:

Safale US-05

Vi anbefaler:

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

Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær: I en desinfisert 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.

Gjærstarter til fersk gjær:

Sjekk vår gjærstarterguide på bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/

Mesking:

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

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Hvor mye vann du skal bruke avhenger av utstyret ditt:

Beregning av meskevann

Antall liter meskevann varierer ut i fra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 20 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 liter vann på 77°C.

Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

Koking:

Vørteren kokes i 90 minutter. Tilsett humle som angitt under "Koking" i sjekklisen på neste side.

Gjæring:

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur.

Husk at gjæret lager ølet!

14 dager på 18-20°C

Husk å oksygenere vørteren ved risting, vørterluffer 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:

To til tre uker etter karbonering.

På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:

Batchnummer:

Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet Star San
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

Mesking

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.

- Meskevann har nådd ønsket temperatur
- Malt tilsatt og klumper rørt ut
- Skyllevann målt opp og på 77°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Pose 1:** 60 minutter
- Pose 2:** 10 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Pose 3:** Whirlpool

Etter koking

- Vørter kjølt ned til 18°C
- Målt OG

OG:

Effektivitet:

- Oksygenert vørteren
- Pitchet gjær
- Bryggeutstyr rengjort til neste gang

Gjæringstemp.:

Liter til gjæring:

Etter 7 dager:

- Tilsatt **Pose 4** - tørrhumle

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

Våre ølsett 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.

CRAFT CO.

BRYGG 
Selv