100W IPA Nya Carnegiebryggeriet 20 l

Receptdetaljer

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Satsstorlek | Koktid | IBU | OG | FG | Alk./% |
| 21 liter | 60 min | - | 1.054 | 1.009 | Ca. 6% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Malt |  |  |
| Sort | Mängd |  |
| Pilsner | 5 kg |  |
| CaraPils | 200 gr. |  |
| Strösocker | 200 gr.  |  |
| Humlekok |  |  |
| Sort | Mängd | Tid |
| Amarillo | 25 gr. | Hopstand |
| Mosaic | 25 gr.  | Torrhumla dag 10 |
| Centennial | 100 gr. | Torrhumla dag 10 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Jäsning |  |  |
| Sort | Temp |  |
| Hophead Ale (Mangrove Jack's M66) | 18-22 grader |  |
|  |  |  |
| Mäskning |  |  |
| Steg | Temp. | Tid |
| In-mäskning | 67 C | 60 min |
| Ut-mäskning | 78 C | 10 min |
|  |  |  |
| Övrigt |  |  |
| Info | Mängd |  |
| Rekommenderad vatten volym före kok | 25 liter |  |
|  |  |  |



Sätt igång!

1. Diska, desinficera och väga

Börja med att rengör all din bryggutrustning. Det här är grunden för att få en välsmakande öl. Är man inte tillräckligt noga i denna fas ökar risken för infektion. Innan du sätter igång bryggningen kan det också vara bra att väga upp de olika humlegivorna så du är förberedd när det är dags för humlekoket.

2. Mäskning

I denna fas värmer du den krossade malten i varmt vatten. Det som händer är att vörten får rätt färg och jäsbara sockerarter och smak extraheras från den krossade maltet. Det är det förjäsbara sockret som senare äts upp av jästen och på så sätt bildas det alkohol i ölet.

Värm vattnet i ditt mäskkärl till 67 grader. Beroende på vilken typ av bryggutrustning du har skiljer vattenmängden du ska använda. En regel brukar vara 2,5 l vatten per kg malt, men följ rekommendationerna för just din utrustning. Häll i den krossade malten i det varma vattnet. Låt vatten och malt hållas varma runt tidigare angivet gradantal i 60 min (Inmäskning). När 60 min har gått, öka upp gradantalet till 78 grader och låt mäsken stå i ytterligare 10 min (Utmäskning).

Medan du mäskar kan det vara en bra idé att att värma ditt lakvatten som du ska ha i nästa fas. För att beräkna lakvattenvolym kan du använda följande formel: Vattenvolym innan kok - mäskvattenvolym + antal kg malt du har använt i ditt recept. Exempel: Vattenvolym innan kok (25 liter) - mäskvattenvolym (13 liter) + antal kg malt du har i ditt recept (5 kg) = 17 liter kommer du att behöva i lakvatten (ungefär).

3. Lakning

Nu ska du filtrera bort de krossade maltkornen från vörten. Det är under lakningen du sköljer ur och släpper de resterande sockerarterna.

Häll ditt 78-gradiga lakvatten genom maltbädden och sila bort maltresterna från vörten. Försök att få ihop 25 liter ren vört innan humlekoket.

4. Vörtkoket

I humlekoket ger du ölet beska, smak och arom. Ju tidigare i koket du har i humle bidrar du med beska, desto senare smak och när det börjar närma sig slutet bidrar all ytterligare humle till aromen.

Koka upp din vört till 100 grader. Låt vörten stå och småputtra i 60 min. Häll i strösockret någon gång under koket. Ta bort eventuellt skum som bildas under koket med en sked.

5. Hop stand

När 60 min. har gått ska vörten svalna. När din termometer visar 80 grader hälls humlen i enligt följande: 25 gr. Amarillo. Låt humlen ligga i på ca. 80 grader i 20 min.

5. Kylning

Se till att sila bort alla humle från vörten innan ni kyler. När 20 min hop stand är över är det dags att kyla ned vörten till mellan 18-22 grader. För effektiv kylning rekommenderar vi att använda en kylspiral.

6. Jäsning

Under jäsprocessen blir vörten till öl. Lite förenklat så äter jästen upp sockret i vörten och förvandlar det till alkohol.

När vörten är överförd till en desinficerad jäshink och kyld till rätt jästemperatur har du möjlighet att mäta OG (Original Gravity) vilket för detta recept ska vara ungefär 1.054. Sen är det dags att pitcha jästen. I våra recept använder vi torrjäst. Stoppa gärna ena sidan av jästpåsen i ett glas med utblandad desinfektionsvätska, klipp sedan upp jästpåsen med en desinficerad sax och häll i jästen försiktigt över vörten i jäshinken. Sätt på locket på jäshinken och sätt i jäsröret i bussningen på locket.

Låt allt jäsa till att du har rätt FG (1.009) på ölet enligt instruktionerna för ditt recept. Våra recept brukar kräva ca. 2 veckors jäsning för att jäsa ut tillräckligt. Var noga med att hålla en jämn jästemperatur för att ditt öl ska bli så bra som möjligt.

7. Torrhumla

Den här ölen ska torrhumlas. Torrhumlingen ska ske 10 dagar in i jäsningen. Torrhumla då med all humle som är kvar.

När jäsningen är klar ska du flaska ölet.