**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

**Humle:**

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

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

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

**Pose 4 & 5\*\***: 75g Citra, 75g Mosiac, 37g Simcoe, tørrhumle

*Totalt: 322 g*

*\*Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 10 minutter, start nedkjøling.*

*\*\*Tørrhumlen kommer nå fordelt i to poser. Tilsett begge etter 7 dager. Dersom du bare har pose 4 tilsettes hele posen etter 7 dager.*

**Anbefalt gjær:**

Safale US-05

*Du trenger omtrent 280 milliarder celler.*

**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. 25-30 °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. 30 liter.
Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 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 sjekklisten 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, vørterlufter 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:**

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i 2-3 uker.

**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
* Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
* Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
* **Pose 2:** 10 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:**

* **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.