**FUCK YEAH IPA**

Allgrain, 25 liter  
  
“*Cascade? Fuck yeah! Centennial? Fuck Yeah! Amarillo? Fuck yeah! Simcoe? Fuck Yeah!”*

Forventet resultat:

|  |  |
| --- | --- |
| OG: **1.065** | FG: **1.010-12** |
| **80 IBU** | ABV: **~7%** |
| **13 EBC** | Effektivitet: **75%** |

**Malt:**

6,5 kg Best Pale Malt, 5 EBC

250 g Biscuit Malt, 50 EBC  
*Totalt: 6,75 kg*

**Humle:**

**Pose 1**: 35g Columbus 14%, 60 min

**Pose 2**: 35g Cascade, 35g Centennial, 15 min.

**Pose 3**: 35g Cascade, 35g Centennial, hopstand1

**Pose 4**: 65g Cascade, Centennial,

Amarillo & Simcoe, tørrhumle dag 72

**Pose 5:** 65g Cascade, Centennial,

Amarillo & Simcoe, tørrhumle dag 11

*Totalt: 305 g*

*1Hop stand: Kjøl ned vørteren til rundt 80 grader,tilsett humlen og la stå i 30 min før du fortsetter nedkjølingen.*

*2Humleposer anbefales til dette ølet. Patrick anbefaler at Pose 4 tas ut når Pose 5 tilsettes.*

**Anbefalt gjær:**

Safale S-04

White Labs WLP002

Mangrove Jacks M36

*Du trenger omtrent 300 milliarder celler.*

*Patrick anbefaler WLP002.*

**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:  
  
*65°C i 60 min, 78°C i 5 min.*

Eventuelt slik Patrick gjør det:

63°C i 60 min, 68°C i 10 min, 77°C i 10 min  
  
**Beregning av meskevann**  
Antall liter meskevann varierer ut i fra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 20 liter meskevann.

Patricks vannjusteringstips:

8,5g CaSO4, 1,5g CaCl2, 1ml Melkesyre 80%

**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:**

Dette settet kokes i 60 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:**

Fat anbefales til dette ølet. Vil du allikevel karbonere på flasker bruker du 6 gram sukker per liter ferdig øl.

**Tapping på fat:**

Dette ølet bør ha 2,7 volumer CO2.

**Lagringstid:**

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre 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**

*65°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 60 minutter, tilsett humle underveis:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Kokestart kl.:** | **Antall liter til kok:** |

* **Pose 1:** 60 min
* **Pose 2:** 15 minutter
* Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
* Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
* **Pose 3:** Hop stand

**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. Bruk humlepose!

**Etter 11 dager:**

* **Pose 4** tatt ut av gjæringskar
* Tilsatt **Pose 5** - 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.