**Devil Project - SixSixSix**

Allgrain, 25 liter  
  
En hazy øl som skal passe i de fleste sin gane. Lett, frisk og fruktig. Lett bitterhet og sødme. Passer i alle anledninger, etter gressplenen er klippet, når man er isolert eller med venner. Kanskje best når man er glad og tørst.

Forventet resultat:

|  |  |
| --- | --- |
| OG: **1.062** | FG: ~**1.012** |
| **14 IBU\*** | ABV: **6,6%** |
| **10 EBC** | Effektivitet: **75%** |

**Malt:**

4,9 kg Best Pilsner Malt, 5 EBC

940 g Flaket havre, 3 EBC

450 g Best Wheat malt, 5 EBC  
350 g Best Caramel Hell, 30 EBC

*Totalt: 6,65 kg*

**Humle:**

**Tilsetning 1**: 58g Azacca, 58g Citra,   
 Whirlpool\*

**Tilsetning 2**:116g Azacca, 116g Citra,   
 Dag 9

*Totalt: 348 g*

***\*****Whirlpool: kjøl til 80°C, tilsett humlen,* ***sirkuler vørteren, eller rør ofte i vørteren*** *i 25 minutter, fortsett nedkjøling.*

**Anbefalt gjær:**

Safale US-05

**Vi anbefaler:**

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

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:  
  
*68°C i 75 min, 74°C i 10 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 18 liter meskevann.

**Beregning av skyllevann**Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.   
Anslagsvis kan du skylle med ca. 19 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

**Koking:**

Dette settet 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 19°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:**Det anbefales å tappe dette ølet på fat.

Dette ølet bør ha 2,5 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 Craft San for desinfisering
* Alle ventilene er lukket
* Fylt opp meskevann

**Mesking**

*68°C i 75 min, 74°C i 10 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:*

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

* Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
* Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
* **Tilsetning 1:**Vørter kjølt ned til ca 75-80C. 58g Azacca, 58g Citra, Whirlpool 25 min

**Etter koking**

* Vørter kjølt ned til 19°C
* Målt OG

|  |  |
| --- | --- |
| **OG:** | **Effektivitet:** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Gjæringstemp.:** | **Liter til gjæring:** |

**Etter 9 dager:**

* Tilsatt humle:  
  116g Azacca  
  116g Citra

**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.