

BRYGGELAGER AMERIKANSK BLONDE

Malt (4,75kg)	Fremgangsmåte
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg Viking Pale Ale • 2 kg Viking Pilsner • 500g Viking Vienna • 250g Viking Cookie 	<p>Mengde meskevann kommer an på utstyret du brygger på, men du kan beregne 2,8L vann pr. kg. Siden temperaturen på vannet synker noen grader når du tilsetter kornet, anbefales det å varme meskevannet til 3°C over oppgitt mesketemperatur.</p>
Humle	<p>Under innmesk tilsetter du litt og litt korn og sørger for at det ikke er tørre klumper med korn i mesken. For å oppnå jevn temperatur under meskingen, anbefales det å kontinuerlig sirkulere vørteren gjennom mesken.</p>
Gjær	<p>Etter 60 min mesking øker du temperaturen til 76°C for en 10 min utmesk. Deretter skylles mesken med skyllevann. Kornet vil trekke til seg ca. 1L vann pr. kg. I tillegg vil ca. 3L vann fordampe. Det bør derfor beregnes skyllevann i henhold til dette eller å skylle til en når et kokevolum på ca. 25L.</p>
Instruksjoner	<p>Vørteren kokes i 90 minutter. Etter 30 minutter tilsettes første humletilsetning. De siste 15 minuttene av kok, tilsettes en tablett med klaringsmiddel. Om du har gjærnæring, kan denne også tilsettes nå. Ved bruk av kjølespiral bør denne senkes ned i vørteren nå for å steriliseres. 10 min før kokeslutt tilsettes andre humletilsetning.</p> <p>Etter kok kjøles vørteren ned til 19°C og overføres til gjæringskar. Tilsett gjær. Rist gjæringskaret godt for å tilføre oksygen eller tilfør rent oksygen med oksygenflaske.</p>
Verdier <p>SG før kok: 1.039 OG: 1.046 FG: 1.008 IBU: 26 EBC: 11 Sukkerkarbonering: 6g pr. liter. Tvangskarbonering: 2,4 Co2-vol</p>	<p>Gjæres i 14 dager på angitte temperaturer. Humle tilsettes siste 7 dager av gjæringen.</p> <p>Etter endt gjæring skal ølet karboneres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukkerkarbonering: Beregne 6g sukker pr. liter, kok opp 3 dl vann og tilsett sukker. Når sukkeret er løst opp i vannet, tilsettes dette i ølet. Bland godt og overfør til flasker. Plasseres i romtemperatur i to uker før ølet settes kaldt. • Tvangskarbonering på fat: Overfør ølet til fat og koble til Co2. Det anbefales å karbonere dette ølet med 2,4 Co2-vol. Dette oppnås ved 0,8 bar i 1 uke ved 4°C.