

# BRYGGELAGER KAFFESTOUT

## Malt (11,1,1kg)

- 8,9 kg Viking Pale Ale
- 950 g Viking Caramel 50
- 500g Viking Black malt
- 500g Viking Chocolate Light
- 250g Viking Roasted Barley

## Humle

- 50g Magnum

## Gjær

- 2 pk US-05

## Tilsetninger

- Kaffe (tilsettes etter endt gjæring)

## Instruksjoner

- Mesking: 66°C i 60 min
- Utmesk: 76°C i 10 min
- Skyllvann: 76°C
- Kok: 100°C i 60 min
- Gjæring:
  - Dag 1-3, 19°C
  - Dag 4-11, 20°C
  - Dag 12-14, 22°C
- Kaffe, tilsettes etter endt gjæring

## Verdier

SG før kok: 1.091

OG: 1.102

FG: 1.026

IBU: 35

EBC: 122

Sukkerkarbonering: 6g pr. liter.

Tvangskarbonering: 2,4 Co2-vol

## Fremgangsmåte

Mengde meskevann kommer an på utstyret du brygger på, men du kan beregne 2,8L vann pr. kg, altså ca. 31L meskevann. Om du brygger på en 25L bryggekjele må du dobbelmeske. Dobbelseske gjøres ved å dele kornmengden i to like deler og meske en del av gangen. Etter at du har mesket første del av kornet i 60 minutter, skyller du til du når samme mengde vørter som mengden

meskevann som du startet med. Temperaturen på skyllevannet skal være det samme som mesketemperaturen. Ta så ut kornet, fyll på med nytt og mesk i 60 minutter. Siden temperaturen på vannet synker noen grader når du tilsetter kornet, anbefales det å varme meskevannet til 3°C over oppgitt mesketemperatur.

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.

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 skylle til en når et kokevolum på ca. 25L.

Vørteren kokes i 60 minutter. De siste 15 minuttene av kok, tilsettes en tablett med klaringsmiddel. Om du har gjærernæring, kan denne også tilsettes nå. Ved bruk av kjølespiral bør denne senkes ned i vørteren nå for å steriliseres.

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.

Gjæres i 14 dager på angitte temperaturer. Etter endt gjæring tilsettes kaffe. La 60g kaffe trekke noen minutter i en presskanne med 5dl kokende vann. Trykk ned stempelet på presskannen og tilfør kaffeent rett i gjæringskaret.

Etter endt gjæring skal ølet karboneres:

- 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.