BRYGGELAGER.NO

NØGNE Ø GOD JUL

Dette ølsettet er basert på Nøgne Ø God Jul. Maltblandingen er tilpasset sortimentet til Bryggelager, og kan avvike noe fra den originale oppskriften.

Malt (8,07 kg)

- 3,2 kg Viking Munich Dark
- 1,5 kg Viking Pale Ale
- 0,95 kg Viking Caramel Aromatic
- 810g Viking Cookie
- 650g Viking Caramel Pale
- 320g Weyermann Caramunich !!
- 320g Viking Chocolate Light
- 320g Viking Rug

Humle

- Bitterhumle
  - 32g Magnum, 60 min
  - 40g Saaz, 5 min
- Hopstand
  - 60g Saaz, 20 min

Gjær

- 2 pk SafBrew Abbaye BE-256

Instruksjoner

- Mesking: 63°C i 60 min
- Utmesk: 76°C i 10 min
- Skyllevann: 76°C
- Kok: 100°C i 60 min
- Hopstand: 80° i 20 min
- Gjæring:
  - Dag 1-3, 19°C
  - Dag 4-11, 20°C
  - Dag 12-14, 22°C

Verdier

SG før kok: 1.076
OG: 1.087
FG: 1.020
IBU: 35
EBC: 66
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. 22L meskevann. 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 ca. 15L skyllevann til dette brygget, eller å skylle til en når et kokevolum på ca. 25L.

Vørteren kokes i 60 minutter. Ved kokestart tilsettes første bitterhumle. 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. De siste 5 minutter tilsettes andre bitterhumle.

Etter kok kjøles vørteren ned til 80°C og hopstand-humle tilsettes. Etter 20min 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 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.