

Info Vestbrygg ølsett

Alle tala er ca tal og avvik kan forekomme. Ein må også tilpasse tildømes koketid til ditt oppsett.

Forklaring til forkorting:

OG(Original Gravity): Startvørterstyrke, sukkerinnhald i vørter før gjæring.

FG(Final Gravity): Sluttvørterstyrke, sukkerinnhald etter gjæring.

Vol: Alkohol% i ølet. Utrekna med å dividere differanse mellom OG og FG på 7,6.

IBU: International bitternes unit. Bitterheita i ølet målt på ein skala.

EBC: Skala for måling av farge på ølet.

Mesketemperatur er temperaturen ein nytte når ein meske. Varm meskevatn litt over ønska mesketemp slik at ein treff riktig når ein blande inn malten. Nytt 2,5 til 3L vatn /pr kg malt til mesking. Etter meskinga er ferdig (60-90 min) skal ein skylje malten med med litt varmare vatn(ca 75-78 grader) til ein når kokevolumet. Sjå gjerne eksempel*.

Kokevolumet er startvolumet ved koking.

Dette er det totale volumet av avtrekk frå mesking og skyljing. Kokevolumet er justert etter mengde avdamping og koketid. Dette volumet er vegleiande og kan tilpassast ditt oppsett.

Koketida variere normalt mellom 60 og 90 min. Når ein tilsett humle rekne ein tilsetting ved resterande koketid. Ei humle som er notert med 5min skal tilsetjast 5min før kokeslutt. Ei humle markert med 0min skal tilsetjast ved kokeslutt. Ei humle merka «tørrhumle», skal tilsetjast rett i gjæringsbøtta.

Sluttvolumet er talet som står bak namnet på ølsetta(22-25L). Dette er mengde ferdig kokt vørter i kjelen etter koking.

Gjæringstemperatur er anbefalt temperatur inne i gjæringsbøtta under gjæring. Under dei første dagane med gjæring vil ein kunne oppleve att temperaturen er 4-5 gradar varmare enn i rommet. Ein anbefale derfor å ha ølet ståande litt kaldare enn anbefalt gjæringstemp desse dagane. Deretter gjerne litt varmare ut gjæringstida. Nytt gjerne eit

klistre-termometer utanpå bøtta for å vite kva temp det er oppi den.

**Eksempel på utrekning av meskevatn og skyljevatn ved bruk av meskepose.*

Vestbrygg Am.Pale Ale 25L inneheld 5 kg malt. Meskevatn= 5(kg) x3L vatn= 15L vatn til mesking (varm til ca 71 grader), rør inn malt og treff 66 grader. Lat stå i 60 min.

Skyljevatn= Malten vil stele med seg 0,8L /kg malt. Noko som utgjør 4L veske tapt i malt. Då sit ein igjen med 11 L etter malten er fjerna. Ein treng då skyljevatn for å nå kokevolumet på 28L. 28 – 11= 17L skyljevatn. Enklaste måte for å skylje med meskepose er å helle skyljevatnet i ei gjæringsbøtte og legge posen oppi i 15-20 min. Bland så meskevatn og skylje vatn og kok.



ØLSETT 25L
SVART HAV
Staut øl 4,7%

 VESTBRYGG

Røsta og kompleks stout. Hint av sjokolade og lakris.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader

OG: 1.048

FG: 1.012

Vol: 4,7%

IBU: 40

EBC: 60

Maltmengde: 5kg Maris Otter, Crystal, Dark Crystal og Roasted Barley

Humle: Northern Brewer

Mesking: 67 grader i 60 min

Kokevolum 27,5L Koketid 70 min

 VESTBRYGG