

Info Vestbrygg ølsett

Alle tala er ca tal og avvik kan forekomme.

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 meskevatnet 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 vegleiar 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.

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.

Vestbrygg Juleøl 5,5% 25L



Dette er eit juleøl i stil med tradisjonelt norsk juleøl.

Gjæring: 10grader i 21 dagar(hev temp mot slutten av gjæringa).

Alternativt kan denne også gjærast som ein kjølig ale i 14 dagar på 16-18 grader.

OG: 1.055

FG: 1.014

Vol: 5,5%

IBU: 23

EBC: 30

Maltmengde: 6,3kg Pilsner, Munich og Dark Crystal

Humle: Northern Brewer og Hallertau Mittelfru

Mesking: 67 grader i 60 min Kokevolum 28L Koketid 90 min

Vestbrygg JuleAle 7% 25L



Eit kraftig og robust juleøl. Kan fint tåle ein del lagring.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader

OG: 1.070

FG: 1.016

Vol: 7%

IBU: 25

EBC: 44

Maltmengde: 8kg Palemalt, Biscuit, Crystal, Dark Crystal og Chocolate.

Humle: Northern Brewer og East Kent Golding

Mesking: 67 grader i 60 min

Kokevolum 28L Koketid 60 min

Kinn Svart Hav 25L



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 28L Koketid 90 min

Kinn Vestkyst 22L



Heftig og humla IPA. Ein sikker vinnar blandt humlehovud.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader

OG: 1.070

FG: 1.015

Vol: 7%

IBU: 80-100

EBC: 25

Maltmengde: 7,2 kg Maris Otter, Pale Crystal og Crystal

Humle: CTZ, Centennial, Simcoe og Amarillo

Mesking: 66 grader i 60 min

Kokevolum 25,5L Koketid 90 min

Kinn Sjelefred 25L



Lett røsta med hint av nøtter. Eit fint øl til jul.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader

OG: 1.049

FG: 1.013

Vol: 4,7%

IBU: 29

EBC: 43

Maltmengde: 5,6kg Maris Otter, Crystal, Dark Crystal, Amber, Pale Chocolate og Chocolate. Humle: Target og East Kent Golding.

Mesking: 67 grader i 60 min

Kokevolum 28L Koketid 60 min

Kinn Pilegrim 25L



Fruktige tonar frå gjæren ballansert med malt og humle.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader

OG: 1.048

FG: 1.012

Vol: 4,7%

IBU: 30

EBC : 14

Maltmengde 5,3kg Maris Otter og Pale Crystal.

Humle: Fuggle, East Kent Golding og Celeia.

Mesking: 67 grader i 60 min

Kokevolum 28L Koketid 60 min

Vestbrygg Am.Pale Ale 5%



Ein frisk og lett Pale Ale som vil treffe de fleste ganer.

Gjæring: 14dagar på 19 grader

OG: 1.050

FG: 1.012

Vol: 5%

IBU: 33

EBC: 14

Maltmengde: 5,7kg Pale Malt, og Pale Crystal

Humle: Citra og Centennial

Mesking: 66 grader i 60 min Kokevolum 28L Koketid 90 min

Vestbrygg Am.IPA 6%



Ein IPA med moderat alkohol % og mykje humle.

Gjæring: 14dagar på 19 grader

OG: 1.060

FG: 1.014

Vol: 6%

IBU: 62

EBC: 22

Maltmengde: 6,9kg Pale, Munich og Crystal

Humle: Simcoe og Ahtanum

Mesking: 65 grader i 75 min Kokevolum 28L Koketid 60 min