

Batch # 1 – Egen komposisjon. "Pilsner ale"		
1 kg	Castle Malting Vienna EBC 5 – 7	Brukes i alle typer Vienna Lager øl. Brukes til å øke Farge og Aroma for lyse øl. Brukes opp til 100% av maltblandingen.
2 kg	Weyermann Premium Pilsner EBC 2-3	<p><u>Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt</u> Perfekt som basis i ekstra lyse lagers.</p> <p>Excellent modification and favorable protein and glucan levels. Excellent lautering properties. Provides finished beer with substantial body and mouth feel, as well as good foam development and head retention. Very flexible grain with high extract efficiency for reliable lager-making in any brew house, including pub ale systems. Yields optimum results for any process ¾ from single-step to multi-step infusion, to decoction. Use up to 100 %.</p>
1 kg	Castle Malting Aroma EBC 150 Art.nr: 1017B	<p>Belgian aromatic malt. High germination temperature, kilning at up to 115°C to develop much aroma.</p> <p>Château Arôme malt provides a rich malty aroma and flavour to amber and dark lager beers. Compared to other traditional coloured malts, Château Arôme has a higher diastatic power and imparts a smoother bitterness.</p> <p>Special very aromatic beers. Up to 20% of the mix.</p>
1 kg	Castle Malting Munchener malt EBC 25 Art.nr: 1003C	<p>Belgian specialty malt of Munich type. Kilned up to 100-105°C.</p> <p>Rich, golden malt. Provides a modest colour increase toward a nice, golden-orange colour. Adds a pronounced grainy malty flavour to many beer styles without affecting the foam stability and body. Is also used in small quantities in combination with Château Pilsen 2RS to produce light colour beers, improving the malty flavour and giving the beer a richer colour. Enhances the taste of character beers.</p> <p>Pale ale, amber, brown, strong and dark beers, bocks. Up to 60% of the mix.</p>
1 kg	Castle Malting Diastatic EBC 2,5 - 4,1 Art.nr: 3451017C	<p>Enzymatic malt. Produced from the finest European barley varieties.</p> <p>Provides the necessary diastatic power in mashing when low-enzyme malt or unmalted grain is used; raises the extraction efficiency.</p> <p>Any type of beer. Recommended: up to 30% of the mix.</p>
250 g	Styrian Goldings Blomst	<p>Slovensk humle, Alfasyre 4.0 - 6.0%</p> <p>Brukt som bitterhumling i Belgiske Ales og til aroma i Engelske Ales. Har karakter av gress, blomster.</p>
250 g	Fuggles Blomst	<p>Engelsk humle, Alfasyre 3,5 - 5,5%</p> <p>Engelsk aromahumle med en mild og krydret karakter. Mye brukt i Ale og Stout. Meget fin til tørrhumling av IPA og Bitter.</p>
250 g	Hallertau Perle Blomst	<p>Tysk humle, Alfasyre 5,0 - 7,0</p> <p>Siden den godt kan lagres over tid er dette en av hjemmbyggernes favoritter. Kan brukes til både bittring og aroma. Har en lett krydret karakter.</p>
250 g	Magnum Blomst	<p>Tysk humle, Alfasyre 10,4 - 14%</p> <p>Bitterhumle med fin aroma og fruktig karakter.</p>

Forslag: Tilsett all malt (Malt som ikke er knust må knuses før det tilsettes. Kjevle bør duge).

START: Dato: _____ Klokken: _____

Meske 90-120 minutter ved 66°C (siden det er en del malt som ser ut til å være mer for smak enn nødvendigvis med gjærbare sukkerarter – hvis jeg har forstått riktig). Gir forhåpentlig bedre uttrekk av sukker til alkohol.

”Fly sparge” (ca 12,5 liter) ved 76°C. – Sirkulere mesk/vørter i 15 minutter etter at alt vann er tilsatt.

Fjern malt.

Tilsett vann til ca 27 liter (2-4 liter?)

Rør om og mål Oechsellverdi. _____

HUMLE

Kok opp og sett ”styrken” til 50% av max.

Koketid: 45 minutter. Start: kl. _____

0 minutter (start): Tilsett 5 gram Styrian Golding og 5 gram Hallertau Perle. _____

30 minutter: 5 gram Magnum _____

40 minutter: 20 gram Fuggles og 10 gram Hallertau Perle _____

45 minutter: 20 gram Fuggles og 20 gram Hallertau Perle _____

Kjøøl ned til < 22°C(?) ASAP. Temperatur: _____ °C (Tid: _____ min)

Oechsellverdi etter koking: _____

Tilsett gjær og rør om (Navn på gjær: _____, antall gram _____ g)

Settes i utebod.

Batch # 1 ferdig Dato: _____ klokken: _____

(temperatur i følge yr.no: 14-21 °C i gjæringsperioden). Reel temperatur (ca): _____ °C

Tappes på flaske innen 3 uker etter start.

Flasketapping:

Dato: _____ Start klokken: _____

Oechsellverdi etter gjæring: _____

Beregnet mengde alkohol (før karbonering på flaske): _____ % vol.

Tapp øl over i nytt gjæringsspann.

Lag og tilsett sukkerlake, etter at mengde er beregnet.

Antall gram sukker beregnet/tilsatt: _____ g.

Tapp over på flasker.

Utbytte:

Antall flasker totalt: _____ stk. á 0,5 liter _____ stk. á _____ liter

Flasketapping ferdig klokken: _____ den _____ (dato).

Øl er klart for konsum så snart man selv ønsker det, men det er sikkert anbefalt å modne ca. fire uker innen konsum.

Nytes(?) avkjølt.

Vel bekomme!