

IRISH RED ALE

EASYBREWserien

Ein veldig smaksrik ale, med relativt låg bitterhet. Den låge bitterheten gjer at sødmen og smaken frå all den gode malten kjem tydelig fram, og den gode nøytrale, lett krydra smaken og aromaen frå East Kent Golding fullfører smaksbildet i perfekt harmoni.

Estimerte Verdier Ved 75 % TEF

PBG: 1.043-48
OG: 1.051-56
FG: 1.009-13
ABV: 5,7 %

Volum: 22-25 liter
IBU: 26
EBC: 24
TEF: 75 %

brygging.no

MALT

Pale Ale malt	2,30 kg
Vienna malt	2,30 kg
Melanoidin malt	1,00 kg
CARARED	0,20 kg
CARAAMBER	0,20 kg

Totalt 6,00 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 19 IBU, siste 60 min av kok.
15g East Kent Golding, siste 15 min av kok.
20g East Kent Golding, siste 5 min av kok.



MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 66°C i 60 min.
Mesk ut på 76°C i 10 min.
Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 28 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

KOKING & KJØLING

Kok i 60 min.
Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid.

Kjøøl ned til 20°C og tapp over på gjæringskar. Når man tapper over kan man godt la det plaske for å få inn luft som gjæren trenger. Med lokket på, rist godt for å få inn mest mulig luft, eller bruk oksygen direkte via ein brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-04/T-58 gjær. Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 6g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

Ølet blir best med bruk av WLP004 Irish Ale Yeast.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før koking)
OG = Original Gravity (vørtertetthet før gjæring)
FG = Final Gravity (vørtertetthet etter gjæring)
IBU = International Bittering Units (bitterhet)
EBC = European Brewing Convention (farge)
ABV = Alcohol By Volum (alkoholinnhold i prosent)
TEF = Total Effektivitet (utbytte i prosent)

TIPS & ANBEFALINGAR

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølar kan denne settas i samtidig slik at denne blir desinfisert.

Rehydrer tørrgjær i ein sanitær behaldar med ca. 1dl vatn (25-30°C) per 10g gjær. La den først trekka 20-30 min før du rører ut og tilsetter i gjæringskaret.

Serveres i tulip pintglas eller pokalglas.