

Småtøs American Blonde

OG: 1.044 FG: ~1.010
IBU: 28 Alkohol: 4,5%
EBC: 8 ME¹: 75%
Volum: 25 liter

Malt

2,1 kg Best Pilsen Malt	42,7%
2,1 kg Best Pale Malt	42,7%
600g Best Carapils	12,2%
120g TF Pale Crystal	2,4%
Totalt: 4,9 kg	100%

Humle

Pose 1: de siste 60 minuttene
17g Magnum, 12%
Pose 2: de siste 15 minuttene
22g Saaz, 6g Amarillo,
Pose 3: de siste 0 minuttene
22g Saaz, 6g Amarillo

Gjær

White Labs WLP001 / Safale US-05 /
WLP007 / Safale S-04

1: Mesking

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

67°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Start med 25 liter vann på 71°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke med ca. 4°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 9 liter vann på 79°C.

2: Koking

90 minutter, minimum. Eller den tiden det tar å treffe riktig OG. Juster i så fall koketiden før du tilsetter humle.

3: Gjæring

10-14 dager på 17-18°C

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet!

*Til dette ølet trenger du ca. 205 mrd. gjærceller². **Velger du tørrgjær er riktig mengde inkludert.***

Velger du fersk gjær kan det hende du bør sette en starter.

På brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator kan du regne ut hvor mye gjær du behøver.

4: Flasking

6 gram sukker per liter ferdig øl.

For å få kullsyre på flaskene må du også tilsette litt sukker samtidig. Det blir spist opp av gjæren i flasken og CO2 blir dannet naturlig. Det er viktig å bruke passe mengde sukker.

Flaskelagring: Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Vi anbefaler

Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden. For å gi gjæren bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å bidra til utfelling av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær. I en sanitær beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 30-35 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

¹ Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

² Beregnet ut i fra formelen 1 million celler per milliliter vørter per Plato. (Zainasheff&White 2010 Yeast s. 122)