Framgangsmåte for brygging av ølsett

1. Mesking

Mesketemperatur er temperaturen ein nytte når ein meskar.
Varm meskevatnet til litt over ønska mesketemp slik at den blir riktig når du blandar inn malten. Bruk 3L vatn /pr kg malt til mesking. Etter meskinga er ferdig (60-90 min) skal ein skylle malten med med skyllevatn (ca 75-78 grader) til ein når kokevolumet. Mengden skyllevatn kjem an på kor mange kilo malt og antall liter meskevatn ein har brukt.

Eksempel:
Vestbrygg Ale 25L inneheld 5 kg malt.
Meskevatn = 5(kg) x 3L vatn= 15L vatn til mesking
Skyllevatn = Malten vil stele med seg 0,8L /kg malt. Noko som utgjer 4L veske tapt i malt.
Då sit ein igjen med 11 L etter malten er fjerna. Ein treng då å tilsetje skyllevatn for å nå kokevolumet på 28L.
28 – 11 = 17L skyllevatn.

Enklaste måte for å skylle med meskepose er å helle skyllevatnet i ei gjæringsbøtte og legge posen oppi i 10-20 min. Ta ut posen, og bland så meskevatn og skyllevatn.
Dette er då den totale mengen vørter som skal kokast opp.

2. Koking

Kokevolumet er startvolumet ved koking.
Dette er det totale volumet i kjelen etter mesking og skyljing. Kokevolumet er justert etter mengde avdamping og koketid. Dette volumet er veiledande og kan tilpassast ditt oppsett. Sjekk at SG stemmer i forhold til kokevolum, og juster opp eller ned ved å koke vekk vatn dersom man har for lav SG, eller tilsetje ekstra vatn dersom man har for høg SG. Dersom man er i nærheten av riktig SG, er det som regel bedre å la være. Eventuell justering må skje før humletilsetning.

Sluttvolumet er talet som står bak namnet på ølsetta(22-25L). Dette er mengde ferdig kokt vørter i kjelen etter koking. Ein må og rekne med at eit par liter «svinn» på grunn av trub (restar av humle og proteiner)

3. Humle og tilsetningar

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

Me anbefalar å bruke **gjærnæring**, spesielt i sterkare øl. Dette for at gjæren skal få best mulig vekstvilkår. Gjærnæring tilsetjast 15 minutt før kokeslutt.

På lyse øl (f.eks. pils, pale ale og lignande) kan det også vere hensiktsmessig å bruke **klarningsmiddel**. Klarningsmiddel hjelper til med å felle ut proteiner og gir eit klarare øl.

4. Gjæring

Ale skal som regel gjærast 14 dagar på 18-21 grader. Då er det best å byrje med 18 grader i nokre dagar, og så justere opp eit par grader mot slutten av gjæringstida. Temperaturen i bøtta vil som regel ligge eit par grader over romtemperatur, så det kan vere lurt å ta høgde for dette.

Lager skal som regel gjærast 21 dagar på 8-10 grader. På same måte som ale, bør man justere temperaturen opp nokre grader mot slutten. Det kan vere gunstig med ein diacetylrast på 15-16 grader etter ca 10-14 dagar. Dette gjer at gjæren får «rydda opp» i eventuelle usmakar som er produsert i gjæringstida.

Nytt gjerne eit **klistre-termometer** utanpå bøtta for å vite kva temperatur det er oppi den.

5. Karbonering / Flasking

For å karbonere ølet tilsetter ein sukker, som gjæren spiser og dannar Co2.
Sukkeret kokast opp med nok vatn til at det blir ein tyntflytande sukkerlake (til 20 L reknar ein ca 3dl vatn), og tilsetjast rett før flasking, slik at det blir blanda jevnt ut i alle flaskene.

Karbonering på flasker tar om lag to veker i romtemperatur, deretter setter man ølet kaldt for lagring.

6. Lagring

Nokre øl er drikkeklare med ein gang dei er ferdig karbonert, medan andre treng lagring ein periode før dei er ferdig modna. Øl med mykje humle er ofte best ferske.
Alkoholsterke øl treng som regel lengre lagring, og har lenger holdbarhet.

Øl lagrast best på ein kald plass, f.eks. I ein mørk kjellar eller kjølerom/skap.

Forklaringar på ofte brukte forkortingar:
OG (Original Gravity): Sukkerinnhald i vørter før gjæring.
FG (Final Gravity): Sukkerinnhald etter gjæring.
TG (Terminal Gravity): Samme som FG.
SG (Specific gravity): Sukkerinnhald ved spesifisert tidspunkt, f.eks. Før koking.
Vol: Alkohol % i ølet. Utrekna med å dividere differanse mellom OG og FG på 7,6.
IBU: International Bitterness Unit. Bitterheita i ølet målt på ein skala.
EBC: Skala for måling av farge på ølet.