



## Kinn Solsnu – 7,5%

Kinn Solsnu er eit fransk gardsøl (bière de garde), og den er kjenneteikna av svakt fruktigheit frå gjæringa, og eit moderat, men edelt humlepreg og ein tydeleg maltkropp. Mange brukar fisk eller fjørfe til julemat, og Solsnu er eit øl laga særleg for desse julemiddagane.

Original Gravity: 1.067

Specific Gravity: 1.062

Final Gravity: 1.010

Alk. Vol: 7,5%

IBU Bitterhet: 25

EBC Farge : 24

Kokevolum: 25 L

Sluttvolum: 22 L

Koketid: 90 min.

Effektivitet: 75%

**Maltmengde:** 6,95 kg Pilsnermalt, Munich 2, Carahell og Carafa SII.

**Humle:** Nothern Brewer og Mittelfru.

**Mesking:** 63 grader i 60 min, utmesking på 77 grader i 10 min.

**Gjæring:** 14 dagar på 18-20 grader. Øk temperaturen til 20 grader etter 5 dagar.

**Karbonering:** 6g sukker per liter. La den stå 14 dagar i romtemperatur for karbonering.

**Lagring:** Bør lagrast minst 2 månadar. Kan godt bryggast i god tid før jul.



# 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 =  $5(\text{kg}) \times 3\text{L vatn} = 15\text{L vatn}$  til mesking

Skyllvatn = 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 å tilsetje skyllevatn for å nå kokevolumet på 28L.

$28 - 11 = 17\text{L}$  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 mengden 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 tilsetning 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  $\text{CO}_2$ .

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.