

Levemann Blond

Levemann serien

Ein lys og smakfull ale, både lettdrikkelig og sterk. Den er brygga med ein lys base, og humla lett med edelhumla Mittelfruh, som gir stort spelerom for gjæren til å sette sitt preg på dette ølet. Passar godt til fugl, lys fisk eller for seg sjølv, i egna glas.

MALT

Pilsner malt
Vienna malt
Pale Wheat malt
CARARED

Totalt 7,50 kg malt.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.037-42 Volum: 22-25 liter
OG: 1.047-52 IBU: 34
FG: 1.009-12 EBC: 6
ABV: 5,2 % TEF: 75 %

HUMLE

Bitterhumle til 17 IBU, siste 60 min av kok.
25g Mittelfruh, siste 15 min av kok.
25g Mittelfruh, 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 tykk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 65°C i 60 min.

Mesk ut på 74°C i 10 min.

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 29 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

Koking & Kjøling

Kok i 90 min.

Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid.

Kjøl 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 brusstein, til ca. 12ppm.

Gjæring & Flasking

Tilsett posen(e) med S-33/Abbey 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.

Anbefalt modning på dette ølet er 8 veker.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 001, 002, 007, 500, 510 eller 515.

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.

Egna glas for dette ølet pokalglas og belgisk Tulip eller Chalice.

CIDERCOMPAGNIET AS © 2018 www.cidercompagniet.no
www.facebook.com/cidercompagniet
post@cidercompagniet.no Mob.944 93 500

CIDERCOMPAGNIET

