

# Levemann Cowboyøl

## Levemann serien

Eit friskt og lett-drinkelig øl, med lette frukttonar frå amarillohumla som gjev den eit særpreg. Passer til det aller meste, origanalt basert på ein Kölsch, men er ørlite mørkere og fruktigere på smak. Dette ølet får ein og kjøpt i utvalgte butikkar i Hardanger

## MALT

Pilsner malt  
Wheat malt  
Munich 1 malt

Totalt 7,05 kg malt.

## Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.040-45    Volum: 22-25 liter  
OG: 1.046-51    IBU: 27  
FG: 1.009-13    EBC: 7  
ABV: 6,7        TEF: 75 %

## HUMLE

Bitterhumle til 20 ibu, siste 60 min av kok.  
34g Mittelfruh og saaz, siste 15 min av kok.  
30g Mittelfruh og Saaz siste 5 minutt av kok  
17g Amarillo Gold 0 minutt



## Mesking & skylling

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt.  
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 55°C i 30 min.  
Mesk på 65°C i 30 min.  
Mesk ut på 77°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 15°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 gjær.  
Gjæres på 16-18°C i 14-20 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.

## FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertethet før koking)  
OG = Original Gravity (vørtertethet før gjæring)  
FG = Final Gravity (vørtertethet 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 på 25-30°C per 10g gjær. La den først trekke 20-30 min før du rører ut og tilsette i gjæringskaret.

Egna glas for dette ølet er Stangeglas

CIDERCOPAGNIET AS © 2018 [www.cidercompagniet.no](http://www.cidercompagniet.no)  
[www.facebook.com/cidercompagniet](https://www.facebook.com/cidercompagniet)  
Epost [post@cidercompagniet.no](mailto:post@cidercompagniet.no) Tlf: 944 93 500

# CIDERCOPAGNIET

