

Levemann Hanseatikk



Levemann serien

Ein klassisk tysk pilsner, frisk og veldig lettdrikkelig. Med denne pilsneren vil man imponera sjølv dei mest kresne pilsdrikkarane.

Estimerte Verdier Ved 75 % TEF

PBG: 1.037-42 Volum: 22-25 liter
OG: 1.046-51 IBU: 35
FG: 1.009-13 EBC: 6
ABV: 5,0 % TEF: 75 %

MALT

Pilsner malt
Munich malt 2
CARAPILS

Totalt 5,40 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 32 IBU, siste 60 min av kok.
25g Hersbrucker, siste 15 min av kok.
35g Hersbrucker, siste 5 min av kok

Mesking & skylling

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri velling.

Mesk på 65°C i 60 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 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 W-3470/S-23 gjær.

Gjæres på 10-14°C i 25-30 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 for dette ølet er 8-12 veker på ein temperatur ned mot 2°C.

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 er engelsk eller amerikansk pintglas, eller eit vanlig halvliterglas.

CIDERCOPAGNIET AS © 2018 www.cidercompagniet.no

www.facebook.com/cidercompagniet

E-post post@cidercompagniet.no Mob. 944 93 500

CIDERCOPAGNIET

