

Levemann Kvit

Levemann serien

Belgisk Wit med fin kvit skumtopp, dette er ein skikkelig frisk og fruktig tørsteslukkar. God slik den er, men blir enda bedre om man krydrar ølet med ferskrevet appelsinskall og korianderfrø. Passer ypparleg til sjømat, eller som belønning i solveggen etter ein lang dag.

MALT

Pale Wheat malt
Pilsner malt
CARAPILS

Totalt 5,20 kg malt.

Mesking & skylling

Mesk på 55°C i 20 min.
Mesk på 65°C i 20 min.
Mesk ut på 72°C i 20 min.
(eventuelt mesk på 66°C i 75 min.)

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

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)

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.035-40 Volum: 22-25 liter
OG: 1.044-49 IBU: 11
FG: 1.008-13 EBC: 6
ABV: 4,8 % TEF: 75 %

HUMLE

Bitterhumle til 7 IBU, siste 60 min av kok.
15g Tettnang, siste 20 min av kok.
15g Saaz, siste 5 min av kok.



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 WB-06 gjær.
Gjæres på 18-22°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.

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.

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

CIDERCOMPAGNIET

