

Levemann Praha

Levemann serien

Ein lett og frisk pilsner med relativt låg bitterhet. Saaz-humla gir god, lett krydra og rein smak, og CARAPILS bidrar med litt svak sødme som ligger i bakgrunnen. Dette ølet er bevis på at pilsner kan vera så mykje meir enn berre industripils

MALT

Pilsner malt
Surmalt
CARAPILS

Totalt 5,40 kg malt.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

| | |
|---------------|--------------------|
| PBG: 1.038-43 | Volum: 22-25 liter |
| OG: 1.044-49 | IBU: 30 |
| FG: 1.009-13 | EBC: 5 |
| ABV: 5,0 % | TEF: 75 % |

HUMLE

Bitterhumle til 25 IBU, siste 60 min av kok.
30g Saaz, siste 10 min av kok.
30g Saaz, 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 10-15°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 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.

CIDERCOMPAGNIET AS © 2018 www.cidercompagniet.no

www.facebook.com/cidercompagniet

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

CIDERCOMPAGNIET

