

Levemann Trippel-A

Levemann serien

American Amber Ale. Den komplekse maltsamansetningen i dette settet gir ein mild, og samtidig maltfyldig ale.

Den er humla med amerikansk humle og er mindre bitter enn ein typisk pale ale. Dette er eit øl som er rikt på smak.

MALT

Pale Ale malt
Munich malt 1
CARAMUNICH 2
CARAAMBER
CARAHELL
CARAFA SPECIAL 1,
CARAAROMA

Totalt 6,9kg

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 66°C i 60 min.

Mesk ut på 74°C i 10 min.

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 28 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 Verdier Ved 75 % TEF

PBG: 1.051-55 Volum: 22-25 liter

OG: 1.059-64 IBU: 37

FG: 1.010-15 EBC: 30

ABV: 6,5 % TEF: 75 %

HUMLE

Bitterhumle til 23 IBU, siste 60 min av kok.

22g Centennial, siste 10 min av kok.

18g Cascade, siste 10 min av kok.

30g Centennial, ved kokeslutt (0 min).

30g Cascade, ved kokeslutt (0 min).



Koking & Kjøling

Kok i 60 min.

Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid.

Kjøøl 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 US-05 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.

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

