

Levemann Premium

Levemann serien

Dette er vår premium pilsner, som me bryggar mest. Den er brygga med flaka mais, som gjer den ekstra lys og lett. Ølet framstår som friskt, litt fruktig og er utrulig læskande med eit veldig behagelig smaksbilde.

MALT

Premium pilsner malt
Vienna malt
Flaka Ris
CARAPILS

Totalt 5,68 kg malt

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.037-42	Volum: 22-25 liter
OG: 1.047-52	IBU: 34
FG: 1.009-12	EBC: 6
ABV: 5,2 %	TEF: 75 %



HUMLE

Bitterhumle til 20 IBU, siste 60 min av kok..
30g Amarillo&Simcoe, siste 10 min av kok
20g Citra, siste 2 min av kok.
30g Motueka, tørrhumle siste 7 dagar av gjæring.

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 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. 28 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 ca 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 brusstein, til ca. 12ppm.

Gjæring & Flasking

Tilsett posen(e) med gjær
Gjæres på 10-14°C i 25-30 dagar.
Modning: 2-4 veker kaldt.

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 (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)

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

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.

CIDERCOMPAGNIET

