

Svart Levemann

Levemann serien

Ein fyldig og mjuk ale, med litt restsødme frå karamellmalten og eit lett røsta preg. Fargen og det røsta preget kjem frå den fantastiske Carafa Special, som er laga av bygg utan skall. Eit komplekst øl med smak av karamell, mørk sjokolade og kaffi, som passar ypparleg til både middag og dessert.

MALT

Pale Ale malt
CARAMUNICH 3
CARAFA SPECIAL 2

Totalt 7,00 kg malt.

Mesking & skylling

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, 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 graut.

I øl med mykje mørk malt kan mesken få for lav pH. Tilsett ca. 5-8g kalsiumkarbonat (CaCO₃) direkte i mesken for å auke pH.

Mesk på 66°C i 45 min.

Mesk ut på 76°C i 15 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 Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.051-56	Volum: 22-25 liter
OG: 1.059-64	IBU: 38
FG: 1.012-14	EBC: 69
ABV: 6,6 %	TEF: 75 %

HUMLE

Bitterhumle til 28 IBU, siste 60 min kok.
10g Northern Brewer, siste 20 min kok.
50g Fuggle, siste 5 min kok.



Koking & Kjølning

Kok i 60 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 S-04 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 på 25-30°C per 10g gjær. La den først trekke 20-30 min før du rører ut og tilsette i gjæringskaret.

Egna glas for dette ølet er tulipanglas eller vanlig halvlitersglas.

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

CIDERCOMPAGNIET

