BIAB SJEKKLISTE BATCH: \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DAGENE FØR** | | |
|  | Vask og sjekk utstyr (gryte, bord, hevert, gjæringskar, gjærlås, slanger, vørterkjøler) | ❑ |
|  | Star San / annen desinfeksjon | ❑ |
|  | Malt, humle, gjær, irish moss. Ev. spraymalt i reserve. | ❑ |
|  | Maltpose, humlepose | ❑ |
|  | Klargjør sted og temperatur for gjæring | ❑ |
|  | Gjør klar til nedkjøling av vørter; flasker med is/isbiter, motstrømskjøler e.l. | ❑ |
|  | Sett gjærstarter hvis aktuelt | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BRYGGEDAG** | | |
|  | Gjør klar Star San (bøtte + spray) | ❑ |
|  | Rehydrering av tørrgjær hvis aktuelt (kan starte med dette når kokingen er i gang): | ❑ |
|  | Desinfisér en beholder med lokk | ❑ |
|  | Kok 2 dl vann, hell i beholderen og kjøl ned til 30-35 °C | ❑ |
|  | Strø gjæren på vannoverflaten, sett på lokk | ❑ |
|  | Etter 15 min: Snurr/rist forsiktig på beholder for å blande inn. Bruk helst innen 30 min. | ❑ |
|  | Utstyr: Gryte, bord, slanger, kabler, hevert, røreskje, sil, gjæringsbøtte, gjærlås, humle- |  |
|  | /maltpose, stor gryte til malt etter mesking, termometer (x2?), hydrometer, ev. refraktometer, håndklær, vekt, litermål | ❑ |
|  | Ekstrakt? Sett beholder i varmt vann for å få det lettere ut. | ❑ |
|  | Mål opp malt, humle og irish moss. Ev. krydder. | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  | |  |
| **BRYGGING** | | |
|  | Steng kran på gryte, fyll i vann, varm opp til 3-4 grader over mesketemp (f.eks. 66° + 4°). Bruk ev. [en](https://eithe.github.io/Homebrewcalc/#StrikeTemp) kalkulator. **Tid start oppvarming:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | ❑ |
|  | Ha i maltpose og hell malt forsiktig oppi, rør, sett på lokk. Hold temperatur i 60 min. | ❑ |
|  | Slapp av med en god ale | ❑ |
|  | Resirkulering (pumpe eller manuelt (løft vann over maltet hvert 15. min, mye til slutt)) | ❑ |
|  | Varm opp til 77° (utmesking), hold temperatur i 10 min. | ❑ |
|  | Ta ut maltposen og begynn kok. Sjekk S.G. og tilsett ev. spraymalt for å nå O.G. Hvis hydrometer, korriger for temperatur: [Kalkulator](https://eithe.github.io/Homebrewcalc/#HydroTemp). **SG:** \_\_\_\_\_\_ | ❑ |
|  | Ved kok, tilsett første humle (ev. i humlepose). Hvis ekstrakt, ta av varme og tilsett maltekstrakten. Rør godt og sett tilbake. Hell tilbake ev. vørter som har rent ut av maltpose. Kok i 60 min. **Tid start kok**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | ❑ |
|  | Følg humleskjema inkl. ev. krydder: | ❑ |
|  | Humle/krydder #1: Tid: | ❑ |
|  | Humle/krydder #2: Tid: | ❑ |
|  | Humle/krydder #3: Tid: | ❑ |
|  | Humle/krydder #4: Tid: | ❑ |
|  | Humle/krydder #5: Tid: | ❑ |
|  | Husk irish moss 10 min før koking ferdig. Hvis spiralkjøler; senk nedi samtidig. | ❑ |
|  | Koking ferdig: Ta ut humlepose, tilsett ev. siste humle rett oppi. | ❑ |
|  | Nedkjøling til 16-18 grader | ❑ |
|  | Desinfiser sil, gjæringskar og lås | ❑ |
|  | Tapp vørteren over til gjæringskar gjennom sil. **Mål O.G.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | ❑ |
|  | Tilsett gjærblandingen og sett på lokk. | ❑ |
|  | Bruk en blank plastpose, spray på Starsan og hold over gjærlåshullet mens du vugger/rister gjæringskaret for å få oksygen inn i vørteren, minimum 10 min. | ❑ |
|  | Sett på gjærlås (med Starsan) og sett i gjæringstemp (f.eks. 20°). **Tid: \_\_\_\_\_\_\_\_\_** | ❑ |
|  | Vask utstyr. **Tid ferdig: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  | ❑ |
|  |  |  |
|  |  | ❑ |
|  | |  |