

Julaøl

For 25 liter brygg.

Består av Premium Pilsner malt, Munich malt type 2, Cara Munich type 3, Caraamber og Carafa Special type 1. Totalt 6,75 kg malt.

Estimerte verdiar ved 75% effektivitet:

OG: 1060

FG: 1015

IBU: 27

EBC: 42

ABV: 6 %

Mesking med 2.5-3.0 liter vatn pr kg malt.

67°C i 90 min.

Skyll med vatn på 75-78°C til pre-boil volum er nådd.

(skyllemengde varierer, men er ca samme mengde som meskemengde, totalt skal du ha ein plass mellom 27-29 liter før kok).



Kok i 90 min.

Tilsett humle på 60 min, 15 min og 5 min av gjenværende koketid. Husk at ølet skal kokes i 90 min, og første humletilsetting blir då etter 30 min kok.

Anbefaler å bruka klarningsmiddel som tilsettes siste 15 min av kok.

Tips: For sterkare øl, tilsett ca 1 kg lys spraymalt og 0,3 kg muscovadosukker under kokking, du vil då få ein alkoholstyrke på ca 8%. Ønskes da litt kryddersmak kan man for eks. tilsetta: 1/4ts malt ingerfær, 2ts malt indiske korianderfrø, 1/4ts malt allehånde og 15gr revet appelsinskall. Tilsettes siste 2 min av kok.

Kjøl til 20°C og tilsett gjær. Det anbefales å rehydrere gjæren i 2-3 desiliter sterilt vatn på ca 25°C ein halvtime før pitching.

Gjæres på 20°C i 2 veker.

Anbefaler å la den stå lagra i 8-12 veker før bruk.

For karbonering på flaske: Tilsett 6gr sukker pr liter øl og la flaskene ettergjære i ca 14 dager i romtemperatur, settes deretter kaldt. Ved karbonering på flaske er da alltid ein mulighet for «flaskebomber», derfor bør ein sjekka at FG ikkje har forandra seg på 3-5 dagar.

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 (alkoholstyrke i %)

brygging.no

Ditt beste øl brygger du sjølv

Brygging AS © 2014

www.brygging.no

post@brygging.no

944 93 500

AMARILLO SINGLE HOP IPA

Signaturserien

Ein deilig India Pale Ale med den fantastiske Amarillohumla fra USA. Ølet er perfekt balansert mellom maltsødme og bitterhet, med ein frisk sitrussmak og aroma. Nytes til lyst kjøtt eller åleine, i egna glas.

Estimerte Verdiar

PBG: 1.050-55
OG: 1.059-64
FG: 1.010-14
ABV: 6,5 %

Volum: 22-25 liter
IBU: 60
EBC: 19
TEF: 75 %

Øystein Huus

MALT

Pale Ale malt	4,00 kg
Vienna malt	1,50 kg
Pale Rye malt	0,50 kg
Melanoidin malt	0,50 kg
CARABELL	0,20 kg
CARARED	0,20 kg

Totalt 6,90 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 40 IBU, siste 60 min av kok.
15g Amarillo, siste 15 min av kok.
15g Amarillo, siste 10 min av kok.
40g Amarillo, siste 5 min av kok.

60g Amarillo tørrhumle siste 7 dager av gjæring.



MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med US-05 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

Tilsett posen med tørrhumle siste 7 dagane av gjæring.

For karbonering på flaske: Tilsett 6g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 001, 007 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølør 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.

IPA er ferskvare, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

Bayer (Münchener Dunkel)

EASYBREWserien

Eit mørkt undergjæra øl, med opphav i München. Antakeleg det første undergjæra ølet som vart utvikla, allereie på 1500-talet. Med preg av rista brød, nötter, lette sjokoladetonar og eit solid maltpreg er dette eit rikt og letdrikkeleg øl, som passar godt til f.eks. grilla lam.

Estimerte Verdar Ved 75 % TEF

PBG: 1.044-48	Volum: 22-25 liter
OG: 1.052-56	IBU: 22
FG: 1.009-13	EBC: 40
ABV: 5,5 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Munich malt 2	5,5 kg
Carafa 2	0,20 kg

Totalt 5,70 kg malt.

HUMLE

40g Hallertauer Mittelfrüh, siste 60 min av kok.
20g Hallertauer Mittelfrüh, siste 20 min av kok.

MESKING & SKYLING

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.

Mesk på 68°C i 60 min.
Mesk ut på 78°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 60 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 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 833 eller 830.

Me anbefaler sterkt å prøva WLP833 på denne pilsen, som gir fantastisk resultat.

FORKLARING AV FORKORTELSER

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 & ANBEFALINGER

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 Pilsnerglas eller Stangeglas.

Belgisk Quadrupel

Signaturserien

Eit sterkt og mørkt belgisk øl, inspirert av det mange reknar for å vera verdas beste, nemlig det sagnomsuste Westvleteren 12. Med tonar av rosin, svinker, mørkt sukker, karamell, rom og mørke kirsebær, er dette verkeleg eit koseøl. Ølet tek litt ekstra tid, men det er absolutt verdt ventinga!

Håvard Idsøe og Øystein Huus

MALT

Totalt 6,90 kg malt.

Belgisk kandissirup 1,35 kg
Sukker (medfølger ikkje) 0,30 kg

Estimerte Verdiar

PBG: 1.077-1.083
OG: 1.098-1.102
FG: 1.016-18
ABV: 11,3 %

Volum: 18-20 liter
IBU: 30
EBC: 70
TEF: 70 %



HUMLE

Bitterhumle til 30 IBU, siste 75 min av kok.

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 klumpfrei graut.

Mesk på 64°C i 90 min.
Mesk på 78°C i 10 min.
Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 25 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

KOKING & KJØLING

Kok i 90 min.
Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid. Tilsett kandissirupen og sukkeret siste 15 min av kok og rør godt.

Kjøl ned til 18°C og tapp over på gjæringskar. Når ein tapper over kan ein 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. Bruk av rein oksygen er anbefalt til dette settet.

GJÆRING & FLASKING

Dette ølet blir utvilsamt best med bruk av ferskgjæren WLP530. Pass på å bruke nok gjær og lag helst gjærstartar.

Tørrgjeralternativ er Safbrew S-33 eller Safbrew Abbaye

Begynn gjæringa på 18-19°C, og la den stige naturleg til 25-26 °C, totalt 14 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 8g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kjølig i minst 4 månadar. Ølet er ferdigmodna etter eit år, men er svært holdbart og blir bare betre og betre etterkvart.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 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.

Stoppar gjæringa opp for tidleg, set du karet inn på badet på 27-28 °C og ristar litt forsiktig på det.

Dette ølet er perfekt som juleøl, og kan tilsettast krydder dersom ønskeleg, til dømes appelsinskal, kanel og korianderfrø. Brygg det i god tid før jul, gjerne i jula, slik at det kan modnast eit år på flaske.

Red Rye IPA

EASYBREWserien

Ein raud IPA med rug. Rugen gir eit krydra og spanande preg, og den auka mengda krystallmalt, gir ein flott raudfarge og ein fin sòdme. Sòdmen er godt balansert av dugelege mengdar av klassiske amerikanske humlesortar. Denne passar bra til røykt og salt kjøt, gjerne til pinnekjøt.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.058-61	Volum: 22-25 liter
OG: 1.065-68	IBU: 70
FG: 1.012-14	EBC: 30
ABV: 7,0 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	5,00 kg
Rugmalt	1,12 kg
Caramunich III	0,45 kg
Carapils	0,37 kg
Caramunich II	0,30 kg
Melanoidin	0,22 kg

Totalt 6,60 kg malt.

HUMLE

20g Columbus, siste 60 min av kok.
40g Centennial, siste 15 min av kok.
40g Simcoe, siste 15 min av kok.

Tørrhumles på dag 7 med:

20g Columbus
20g Centennial
20g Simcoe

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.

Mesk på 38°C i 30 min.

Mesk på 67°C i 60 min.

Mesk ut på 78°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 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 brusestein, 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.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 001, 002, 007 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)

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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dypkjølør 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.

IPA er ferskvarer, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

HUMLEBRUN BROWN IPA

Signaturserien

ESB og IPA er to av mine favorittar, så difor måtte ein hybrid av desse prøvast ut. Dette er ein kraftig, bitter og aromatisk brun IPA med nydeleg raudbrun farge og mykje kremaktig skum. Eit slikt sterkt konfektøl bør tappast på småflasker og nytast i tulipanglas, men er også meget dugande som ein halvliter i klassisk IPA glas. Større glas vil som kjent gi meir sus i skallen, god fornøyelse!

Åsmund O. Solhaug - Storabrygg Nanobryggeri

Estimerte Verdiar

PBG: 1.061-64	Volum: 22-25 liter
OG: 1.071-74	IBU: 70
FG: 1.012-15	EBC: 27
ABV: 7,5 %	TEF: 75 %



MALT

Pale malt	4,90 kg
Vienna malt	1,90 kg
CARAHELL	0,40 kg
Caramunich 2	0,30 kg
CARAAROMA	0,10 kg
Special B	0,10 kg

Totalt 7,70 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 32 IBU, siste 60 min av kok.
15g/10g/10g Citra/Cascade/Centennial, siste
15 min av kok.
15g/10g/10g Citra/Cascade/Centennial, siste
10 min av kok.
25g/20g/20g Citra/Cascade/Centennial, siste 5
min av kok.

60g/30g/30g/30g
Citra/Amarillo/Cascade/Centennial, tørrhumle
siste 7 dagar av gjæring.

MESKING & SKYLLING

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

Mesk på 67°C i 60 min.

Mesk 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).

KOKING & KJØLING

Kok i 60 min.
Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid.

Kjøl ned til ca 18°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 US-05 gjær.
Gjæres på 18-20°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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 007, eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

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. 1 dl vatn (15-20°C) per 10 g gjær. La den først trekka 20-30 min før du rører ut og tilsetter i gjæringskaret.

Egna glas for dette ølet er Tulipanglas og Speigelau IPA glas.

INDIA PALE ALE (IPA)

EASYBREWserien

Eit friskt og godt øl med ein behagelig og rein bitterhet. Bitterheten er støtta opp av ein solid maltbase og ølet framstår som veldig balansert, med tonar av sitrus, grapefrukt, barnål og lett karamellsødme.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.048-53	Volum: 22-25 liter
OG: 1.056-61	IBU: 55
FG: 1.012-14	EBC: 21
ABV: 6,0 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	5,00 kg
Munich malt 1	1,00 kg
CARAMUNICH 3	0,30 kg
CARARED	0,30 kg

Totalt 6,60 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 42 IBU, siste 60 min av kok.
18g Chinook, siste 15 min av kok.
20g Cascade, siste 5 min av kok.

Dersom det ønskes meir humlesmak og aroma,
så kan ølet tørrhumles med for eks. 50g
Cascade, Centennial eller Amarillo.

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-04/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.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 001, 002, 007 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)

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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølkar 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.

IPA er ferskvare, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

Mr. Nelson

EASYBREWserien

Ein fruktig American Pale Ale med den egenartede humlen Nelson Sauvin fra New Zealand . Oppkalt etter vår barnehagehelt fra 70 tallet

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.040-45	Volum: 22-25 liter
OG: 1.047-52	IBU: 35
FG: 1.010-13	EBC: 16
ABV: 5,0 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Maris Otter malt	5,00 kg
CARAAMBER	0,30 kg
CARARED	0,30 kg

Totalt 5,60 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 30 IBU, siste 60 min av kok.
15g Jester, siste 20 min. av kok.
12g Nelson Sauvin, 0 min. kok.

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.

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. 29 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, 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.

Vår ferskgjærانbefaling er WLP 001, 008 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

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.

VINTERDALE (OLD ALE)

Signaturserien

Old ale er en engelsk tradisjonell stil, mesket på høy temperatur for å få en fyldig kropp ved at utgjæringa blir lavere. En maltrik, varmende styrkedrikk man kan gå i hi med for vinteren. Aromaer av maltsødme, tørka fruk, nøtter, karamell og toffee. Passer godt på kalde dager, som peiskos eller til en god dessert.

Oystein Byrkjeland

Estimerte Verdiar

PBG: 1.064-68	Volum: 18-20 liter
OG: 1.081-84	IBU: 57
FG: 1.018-23	EBC: 49
ABV: 8,5 %	TEF: 75 %



MALT

Pale malt	5,00 kg
Melanoidin	1,00 kg
CARAAMBER	0,70 kg
Special B	0,40 kg

Totalt 7,10 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 50 IBU, siste 60 min av kok.
30g East Kent Golding, siste 10 min av kok.

MESKING & SKYLLING

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

Mesk på 69°C i 60 min.

Mesk på 76°C i 10 min.

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 25 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 18°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 S-04 gjær.
Gjæres på 18-20°C i 14 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 5g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Dette ølet tåler godt lagring, og nokre månader modning er anbefalt.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 004, 007, eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølars kan denne settas i samtidig slik at denne blir desinfisert.

Rehydrer tørrgjær i ein sanitær behaldar med ca. 1 dl vatn (15-20°C) per 10 g gjær. La den først trekka 20-30 min før du rører ut og tilsetter i gjæringskaret.

Egna glas for dette ølet er Tulipanglas.

Bayer (Münchener Dunkel)

EASYBREWserien

Eit mørkt undergjæra øl, med opphav i München. Antakeleg det første undergjæra ølet som vart utvikla, allereie på 1500-talet. Med preg av rista brød, nötter, lette sjokoladetonar og eit solid maltpreg er dette eit rikt og letdrikkeleg øl, som passar godt til f.eks. grilla lam.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.044-48
OG: 1.052-56
FG: 1.009-13
ABV: 5,5 %

Volum: 22-25 liter
IBU: 22
EBC: 40
TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Munich malt 2 5,5 kg
Carafa 2 0,20 kg

Totalt 5,70 kg malt.

HUMLE

40g Hallertauer Mittelfrüh, siste 60 min av kok.
20g Hallertauer Mittelfrüh, siste 20 min av kok.

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.

Mesk på 68°C i 60 min.
Mesk ut på 78°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 60 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 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 833 eller 830.

Me anbefaler sterkt å prøva WLP833 på denne pilsen, som gir fantastisk resultat.

FORKLARING AV FORKORTELSER

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 & ANBEFALINGER

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 Pilsnerglas eller Stangeglas.

Gose

Signaturserien

Gose er eit syrleg og spanande tysk kveiteøl, med lett preg av koriander og salt. Ein ølstil med røter tilbake til middelalderen, som nesten gjekk tapt på 60-talet, men vart berga av moderne handverksbrygg-kultur. Eit meget forfriskande øl, der surt og salt skapar ein unik balansert smak.

Estimerte Verdiar

PBG: 1.038-1.041	Volum: 22-25 liter
OG: 1.043-1.047	IBU: 10
FG: 1.010-1.007	EBC: 6
ABV: 4,5 %	TEF: 75 %



Håvard Idsøe – Orninggard

MALT

Pale Wheat malt	2,50 kg
Pilsnermalt	1,50 kg
Acidulated (surmalt) (Separat pose)	1,00 kg
Totalt 5,00 kg malt.	

HUMLE

30 g Saaz, siste 60 min av kok.

Korianderfrø 30 g, siste 10 min av kok.
Salt 30 g, siste 10 min av kok.

Merk at salt *ikkje* medfølger. Bruk eit godt havsalt, utan jod. Husk å knuse korianderfrøa lett før bruk, til dømes i ein mortar eller med eit kjevle.

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. Mesk hovuddelen av malten på 65°C i 60 min. *Tilsett deretter den separate posen med surmalt/acidulated, rør godt og mesk i nye 45 min på samme temperatur.* Mesk ut på 78°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 60 min. Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid. Tilsett salt og knuste korianderfrø siste 10 min av kok. 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med US-05 gjær. Gjæres på 20-23°C i 14 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 7g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Dette ølet blir utvilsamt best med bruk av ferskgjæren WLP029. Anbefalast!

FORKLARING AV FORKORTELSER

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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring 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.

IPA er ferskvarer, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

AMARILLO SINGLE HOP IPA

Signaturserien

Ein deilig India Pale Ale med den fantastiske Amarillohumla fra USA. Ølet er perfekt balansert mellom maltsødme og bitterhet, med ein frisk sitrussmak og aroma. Nytes til lyst kjøtt eller åleine, i eгna glas.

Estimerte Verdiar

PBG: 1.050-55	Volum: 22-25 liter
OG: 1.059-64	IBU: 60
FG: 1.010-14	EBC: 19
ABV: 6,5 %	TEF: 75 %

Øystein Huus

MALT

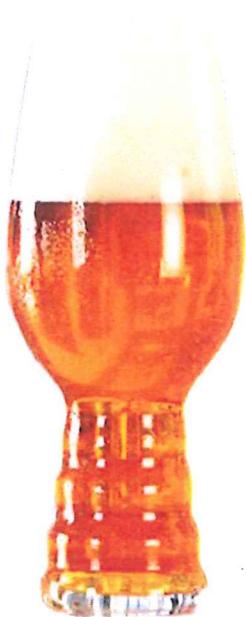
Pale Ale malt	4,00 kg
Vienna malt	1,50 kg
Pale Rye malt	0,50 kg
Melanoidin malt	0,50 kg
CARAHELL	0,20 kg
CARARED	0,20 kg

Totalt 6,90 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 40 IBU, siste 60 min av kok.
15g Amarillo, siste 15 min av kok.
15g Amarillo, siste 10 min av kok.
40g Amarillo, siste 5 min av kok.

60g Amarillo tørrhumle siste 7 dager av gjæring.



MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med US-05 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

Tilsett posen med tørrhumle siste 7 dagane av gjæring.

For karbonering på flaske: Tilsett 6g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 007 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

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.

IPA er ferskvare, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

DUNGEON SHAKER WHITE IPA

Signaturserien

Det beste frå to verdenar! Dette er ein hybrid mellom belgisk wit og amerikansk IPA. Ein lett og frisk IPA, med tydlig tonar av sitrus og tropisk frukt, koriander, fenoliske tonar frå gjæren og ein mild syrlighet frå kveiten.

Eit sommarøl for heile året.

Estimerte Verdiar

PBG: 1.048-53

Volum: 22-25 liter

OG: 1.057-62

IBU: 33

FG: 1.009-13

EBC: 6

ABV: 6,5 %

TEF: 75 %



Håvard Idsøe – Orninggard Nanobryggeri

MALT

Pilsner malt	3,31 kg
Pale Wheat malt	2,76 kg
Flaked Oats	0,41 kg
CARAPILS	0,41 kg

Totalt 6,89 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 33 IBU, siste 60 min av kok.
30g Cascade, ved kokeslutt (0 min).
30g Centennial, ved kokeslutt (0 min).
30g Mosaic, ved kokeslutt (0 min).

20g Centennial & 20g Mosaic tørrhumle
siste 5 dagar av gjæring.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt.

På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 52°C i 10 min.

Mesk på 65°C i 60 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. Tilsett posen med appelsin og koriander siste 5 min av kok.

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GIJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med WB-06 gjær.

Gjæres på 20-23°C i 14 dagar.

Tilsett posen med tørrhumle siste 5 dagane av gjæring.

For karbonering på flaske: Tilsett 7g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Dette ølet blir utvilsamt best med bruk av ferskgjæren WLP400. Anbefalast!

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)

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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring 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.

IPA er ferskvarer, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

BELGISK TRIPPEL

EASYBREWserien

Ein lys og lettdrikkelig ale, som samtidig er veldig sterk. Dette er ein øltype som blir vidunderleg god med lang lagring, som gjer at smaksbildet smelter saman, og blir veldig avbalansert, og alkoholpreg avtar. Man kjenner godt at det er eit øl som både varmar, og er leskande.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.056-61
OG: 1.080-85
FG: 1.010-14
ABV: 9,5 %

Volum: 22-25 liter
IBU: 47
EBC: 8,5
TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pilsner malt	7,50 kg
Totalt 7,50 kg malt.	
Kvitt sukker (medfølger ikkje i sett)	1,00 kg

HUMLE

Bitterhumle til 43 IBU, siste 60 min av kok.
20g Mittelfruh, siste 15 min av kok.
30g Hersbrucker, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 55°C i 30 min.
Mesk på 65°C i 50 min
Mesk ut på 74°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 1 kg sukker, siste 80 min av kok.
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 brusestein, til ca. 12ppm. (Dette ølet trenger mykje luft, rein oksygen er anbefalt, eller bruk betongvisp med drill for å piske inn.)

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-33/Abbey gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14-20 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 7-8g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt. Anbefalt modning på dette ølet er eit år.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 500, 510, 515, eller 530.

Dette ølet blir utvilsamt best med bruk av ferskgjær, med ein solid startar.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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. Dette ølet kan ha ganske intens gjæringsforløp første dagane, så ha godt med dødrom i gjæringskar, og lokket kan med fordel ligga laust oppå til stormgjæringa har roa seg. Plasser gjæringskaret på eit bad eller vaskerom for å vera trygg dersom den brer seg over kanten. ☺

CITRA SINGLE HOP IPA

Signaturserien

Ei fruktig sitrusbombe av dimensjonar, denne IPA-en er i ein egen klasse, og det er ikkje utan grunn dette er vårt mest populære ølsett. Citra er rekna som ein av dei mest effektive humlene å tørrhumle med, og det kjennes her. Med tonar av sitrus, grapefrukt, mango og tropiske frukter, blir dette fort ein favoritt.

Øystein Huus

Estimerte Verdiar

PBG: 1.055-60	Volum: 22-25 liter
OG: 1.064-69	IBU: 67
FG: 1.014-17	EBC: 18
ABV: 6,8 %	TEF: 75 %



MALT

Pale Ale malt	5,00 kg
Vienna malt	1,50 kg
Melanoidin malt	0,20 kg
CARABELL	0,30 kg
CARARED	0,50 kg

Totalt 7,50 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 47 IBU, siste 60 min av kok.
16g Citra, siste 15 min av kok.
16g Citra, siste 10 min av kok.
35g Citra, siste 5 min av kok.

60g Citra tørrhumle siste 7 dagar av gjæring.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med US-05 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

Tilsett posen med tørrhumle siste 7 dagane av gjæring.

For karbonering på flaske: Tilsett 6g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Vår ferskgjæransbefaling er WLP 001, 007 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

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.

IPA er ferskvarer, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

HAVRESTOUT

EASYBREWserien

Ein lettdrikkelig og mild stout med ein fantastisk krema munnfølelse. Havren bidrar også til eit veldig fast og fint skum, som held seg lenge. Ølet passar i alle samanhengar, og er eit ypparleg introduksjons-øl for ein typisk pilsdrikkar som ønsker å ta steget over til *The Dark Side*.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.039-44	Volum: 22-25 liter
OG: 1.046-51	IBU: 35
FG: 1.010-14	EBC: 79
ABV: 5,2 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	2,00 kg
Munich malt 1	1,50 kg
Flaked Oats	1,00 kg
CARAMUNICH 3	0,25 kg
CARAWHEAT	0,25 kg
Roasted Barley	0,25 kg
CARAFA 3	0,25 kg

Totalt 5,50 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 31 IBU, siste 60 min av kok.
15g East Kent Golding, siste 10 min av kok.
15g Fuggle, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, 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 (CaCO_3) 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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med US-05/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.

Vår ferskgjæreranbefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokning)
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 & ANBEFALINGER

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 tulipanglas eller vanlig halvlitersglas.

IRISH RED ALE

EASYBREWserien

Ein veldig smaksrik ale, med relativt låg bitterhet. Den låge bitterheten gjer at sødmen og smaken frå all den gode malten kjem tydelig fram, og den gode nøytrale, lett krydra smaken og aromaen frå East Kent Golding fullfører smaksbildet i perfekt harmoni.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.043-48	Volum: 22-25 liter
OG: 1.051-56	IBU: 26
FG: 1.009-13	EBC: 24
ABV: 5,7 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	2,30 kg
Vienna malt	2,30 kg
Melanoidin malt	1,00 kg
CARARED	0,20 kg
CARAAMBER	0,20 kg

Totalt 6,00 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 19 IBU, siste 60 min av kok.
15g East Kent Golding, siste 15 min av kok.
20g East Kent Golding, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 66°C i 60 min.
Mesk ut på 76°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 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-04/T-58 gjær.
Gjærer 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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

Ølet blir best med bruk av WLP004 Irish Ale Yeast.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

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.

Serveres i tulip pintglas eller pokalglas.

AMERICAN AMBER ALE

EASYBREWserien

Den komplekse maltsamansetningen i dette settet gir ein mild, og samtidig maltfyldig øl. Den er humla med moderat mengde amerikansk humle og er mindre bitter enn ein typisk pale ale. Dette er eit øl som er rikt på smak, og passar veldig godt til både mat og kveldskos.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.051-55	Volum: 22-25 liter
OG: 1.059-64	IBU: 37
FG: 1.012-15	EBC: 30
ABV: 6,5 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	5,50 kg
Munich malt 1	0,45 kg
CARAMUNICH 2	0,40 kg
CARAAMBER	0,25 kg
CARAHELL	0,20 kg
CARAFA SPECIAL 1	0,05 kg
CARAAROMA	0,05 kg

Totalt 6,90 kg malt.

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).

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 65°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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, 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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 002, 008 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 OG ANBEFALINGER

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.

Serveres i pintglas eller pokalglas.

AMERICAN PALE ALE

EASYBREWserien

Ein klassisk amerikansk pale ale som passer i nesten alle samanhengar. Er satt sammen av både Pale og Pils malt, som gir ein lett kropp, og karamellmalten gir ein fin gyllen farge med lett sødme, som ikkje dominerer men bygger perfekt opp under dei amerikanske humlene.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.040-45	Volum: 22-25 liter
OG: 1.047-52	IBU: 40
FG: 1.010-13	EBC: 14
ABV: 5,0 %	TEF: 75 %



MALT

Pale Ale malt	2,50 kg
Pilsner malt	2,50 kg
CARAAMBER	0,30 kg
CARARED	0,30 kg

Totalt 5,60 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 30 IBU, siste 60 min av kok.
10g Centennial, siste 20 min av kok.
20g Amarillo, siste 5 min av kok.

Dersom det ønskes meir humlesmak og aroma,
så kan ølet tørrhumles med for eks. 50g
Cascade, Centennial eller Amarillo.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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. 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 20°C og tapp over på gjæringskar. Når man tapper over kan man godt la det plasker 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 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 001, 008 eller 051.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

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.

BELGISK BLONDE

EASYBREWserien

Ein lys og smakfull ale, både lettdrikkelig og sterk. Den er brygga med ein lys base, og humla lett med edelhumla Mittelfruh, som gir stort spelerom for gjæren til å sette sitt preg på dette ølet. Passar godt til fugl, lys fisk eller for seg sjølv, i egsna glas.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.064-69	Volum: 22-25 liter
OG: 1.055-60	IBU: 22
FG: 1.014-18	EBC: 11
ABV: 6,8 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pilsner malt	5,70 kg
Vienna malt	1,00 kg
Pale Wheat malt	0,40 kg
CARARED	0,40 kg

Totalt 7,50 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 17 IBU, siste 60 min av kok.
25g Mittelfruh, siste 15 min av kok.
25g Mittelfruh, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 65°C i 60 min.
Mesk ut på 74°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 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-33/Abbey 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. Anbefalt modning på dette ølet er 8 veker.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 002, 007, 500, 510 eller 515.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

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 pokalglas og belgisk Tulip eller Chalice.

IMPERIAL STOUT

EASYBREWserien

Ein mørk og kraftig stout, som med lagring blir ein silkemjuk nytelse av dimensjonar. Eit tydelig røsta preg frå brentmalten, med tonar av kaffi og eit hint av lakris i bakgrunnen. Litt maltsødme og karamell frå CARAMUNICH 3 kommer også fram i smaksbildet og fullfører dette meisterverket av eit øl.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.054-59	Volum: 22-25 liter
OG: 1.086-91	IBU: 61
FG: 1.016-20	EBC: 85
ABV: 9,4 %	TEF: 75 %



MALT

Pale Ale malt	6,40 kg
CARAMUNICH 3	0,60 kg
Roasted Barley	0,30 kg
CARAFA 3	0,20 kg

Totalt 7,50 kg malt.

Lys Spraymalt	1,50 kg
---------------	---------

HUMLE

Bitterhumle til 46 IBU, siste 60 min av kok.
40g East Kent Golding, siste 20 min av kok.
40g East Kent Golding, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, 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 (CaCO_3) direkte i mesken for å auke pH.

Mesk på 66°C i 60 min.

Mesk ut på 77°C i 15 min.

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 28 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

KOKING & KJØLING

Kok i 75 min.
Tilsett spraymalten forsiktig då det lett kan koka øve, siste 70 min av kok.
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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med S-04/S-33 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14-20 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 modningstid på dette ølet er 3-6 mnd. Lengre lagring vil gjer ølet enda bedre.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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.

Dette ølet kan ha ganske intens gjæringsforløp første dagane, så ha godt med dødrom i gjæringskar, og lokket kan med fordel ligga laust oppå til stormgjæringa har roa seg. Plasser gjæringskaret på eit bad eller vaskerom for å vera trygg dersom den brer seg over kanten. ☺

brygging.no
Ditt beste øl brygger du sjølv

ENGLISH BITTER (ESB)

EASYBREWserien

Dette er eit øl man alltid bør ha på tapp eller på flaske, eit allsidig, lettdrikkelig og smakfullt øl som med fordel kan erstatte den vanlige pilsen mange svergar til. Nyt eit glas heime til fotballkampen på TV, på vorspiel, til maten, på hytta, eller ute i naturen. Denne er ein sikker vinner uansett.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.042-47	Volum: 22-25 liter
OG: 1.049-54	IBU: 39
FG: 1.010-14	EBC: 23
ABV: 5,3 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pale Ale malt	4,90 kg
CARABELL	0,50 kg
CARAMUNICH 2	0,35 kg
CARAAROMA	0,10 kg

Totalt 5,85 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 24 IBU, siste 60 min av kok.
20g Amarillo, siste 10 min av kok.
30g East Kent Golding, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 plasker 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 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

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.

Serveres i pintglas eller vanlig halvlitersglas.

TYSK KVEITEØL

EASYBREWserien

Tysk kveiteøl, eller *Hefeweisen*, er eit veldig friskt og lettdrikkelig øl som alle likar. Med banan, nellik og fenoliske tonar frå gjæren, kombinert med da lett syrliga preget frå kveiten, blir dette fort ein favoritt. Passar ypparleg til sjømat og lyst kjøtt, eller som ein rein tørsteslukkar på sommaren.

brygging.no

MALT

Pale Wheat malt	2,50 kg
Pilsner malt	2,50 kg
CARAPILS	0,20 kg

Totalt 5,20 kg malt.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.035-40	Volum: 22-25 liter
OG: 1.044-49	IBU: 12
FG: 1.008-12	EBC: 6
ABV: 4,9 %	TEF: 75 %



MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 55°C i 20 min.
Mesk på 65°C i 20 min.
Mesk ut på 72°C i 20 min.
(eventuelt mesk på 66°C i 75 min.)

KOKING & KJØLING

Kok i 90 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med WB-06 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14-20 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.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 300, 351 og 380.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

Tilsett gjærnæring 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.

Ved bruk av Bratberg kompaktbryggeri, bruk 2000W elementet for å heve temperaturen mellom kvart meskesteg.

KÖLSCH

EASYBREWserien

Kölsch er eit hybridøl som er overgjæra, men på ein kjøligare temperatur enn vanlig, rundt 16°C. Dette gjer at ølet får ein veldig rein friskhet, slik som ein pilsner, men er mindre bitter og med litt meir maltpreg. Eit deilig sommarøl, som kan drikkast heila året, til mat eller for seg sjølv.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.040-45	Volum: 22-25 liter
OG: 1.046-51	IBU: 27
FG: 1.009-13	EBC: 7
ABV: 5,1 %	TEF: 75 %

brygging.no

MALT

Pilsner malt	4,50 kg
Pale Wheat malt	0,50 kg
Munich malt 2	0,30 kg
CARAPILS	0,20 kg

Totalt 5,50 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 24 IBU, siste 60 min av kok.
15g Saaz, siste 15 min av kok.
15g Hersbrucker, siste 15 min av kok.



MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 55°C i 30 min.
Mesk på 65°C i 30 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 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 US-05 gjær.
Gjæres på 16-18°C i 14-20 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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 001, eller 029.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 & ANBEFALINGER

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 Stangeglas.

TYSK PILSNER

EASYBREWserien

Ein klassisk tysk pilsner, frisk og veldig lettdrikkelig. Med denne pilsneren vil man imponera sjølv dei mest kresne pilsdrikkarane.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.037-42	Volum: 22-25 liter
OG: 1.046-51	IBU: 35
FG: 1.009-13	EBC: 6
ABV: 5,0 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pilsner malt	5,00 kg
Munich malt 2	0,20 kg
CARAPILS	0,20 kg

Totalt 5,40 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 32 IBU, siste 60 min av kok.
25g Hersbrucker, siste 15 min av kok.
35g Hersbrucker, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 802 eller 830.

Me anbefaler sterkt å prøva WLP830 på denne pilsen, som gir fantastisk resultat.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 Pilsnerglas eller Stangeglas.

TSJEKKISK PILSNER

EASYBREWserien

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.

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 %



brygging.no

MALT

Pilsner malt	4,80 kg
Acidualted malt	0,25 kg
CARAPILS	0,25 kg

Totalt 5,30 kg malt.

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. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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.
Gjærer 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.

Vår ferskgjærerbefaling er WLP 802 eller 830.

Me anbefaler sterkt å prøva WLP802 på denne pilsen, som gir fantastisk resultat.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 Pilsnerglas eller Stangeglas.

PORTER

EASYBREWserien

Ein fyldig og mjuk ale, med litt restsoðdme frå karamellmalten og eit lett røsta preg. Fargen og det røsta preget kjem frå den fantastiske Carafera 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.

brygging.no

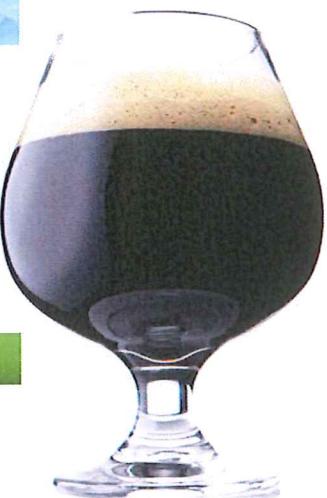
MALT

Pale Ale malt	6,00 kg
CARAMUNICH 3	0,60 kg
CARAFA SPECIAL 2	0,40 kg

Totalt 7,00 kg malt.

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 av kok.
10g Northern Brewer, siste 20 min av kok.
50g Fuggle, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, 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 (CaCO_3) 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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSER

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)

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 & ANBEFALINGER

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 tulipanglas eller vanlig halvlitersglas.

AMBER KVEITEØL

EASYBREWserien

Ein rød-oransje, tysk kveiteøl med ein syrlig friskhet frå kveitemalten. Den har dei klassiske tonane av banan og nelliik frå gjæren, med eit hint av fersken, kombinert med karamell frå malten. Dette gir ein symfoni av smakar, som passar godt til lyst kjøtt, fisk og ost.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.041-46	Volum: 22-25 liter
OG: 1.048-53	IBU: 13
FG: 1.011-15	EBC: 27
ABV: 5,0 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Dark Wheat malt	2,80 kg
Pilsner malt	1,15 kg
Munich malt 2	0,85 kg
CARAAMBER	0,55 kg
CARAMUNICH 3	0,30 kg

Totalt 5,65 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 11 IBU, siste 60 min av kok.
20g Tettnang, siste 10 min av kok.

MESKING & SKYLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfrei graut.

Mesk på 50°C i 20 min.
Mesk på 63°C i 35 min.
Mesk på 68°C i 5 min.
Mesk ut på 72°C i 20 min.
(eventuelt mesk på 66°C i 75 min.)

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 29 liter, eller har nådd pre-boil

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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)

KOKING & KJØLING

Kok i 90 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med WB-06 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14-20 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 på dette ølet er 8-12 veker.

Vår ferskgjærabefaling er WLP 300, 320, 380 eller 400.

TIPS & ANBEFALINGAR

Tilsett gjærnæring 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.

Ved bruk av Bratberg kompaktbryggeri, bruk 2000W elementet for å heve temperaturen mellom kvart meskesteg.

SAISON

EASYBREWserien

Ein lys, frisk og fruktig ale, der den belgiske gjæren og dei tyske edelhumlene dannar eit fantastisk smaksbilde. Dette ølet er ein utmerka tørsteslukkar, og passar godt til all slags mat.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.039-44	Volum: 22-25 liter
OG: 1.046-51	IBU: 25
FG: 1.006-10	EBC: 11
ABV: 5,5 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Pilsner malt	4,50 kg
Pale Wheat malt	0,50 kg
CARAWHEAT	0,20 kg
CARABELGE	0,20 kg

Totalt 5,40 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 15 IBU, siste 60 min av kok.
20g East Kent Golding, siste 15 min av kok.
15g Hersbrucker, siste 10 min av kok.
30g Tettnang, siste 5 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 64°C i 50 min.
Mesk ut på 75°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 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med Belle Saison gjær.
Gjæres på 20-28°C i 14-20 dagar.

For karbonering på flaske: Tilsett 7g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 565, 566, 590 og 670.

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 & ANBEFALINGER

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.

Start gjæring på 20°C, og auk med ca. 2°C/per dag opp mot 28°C og hold der til det er utgjæra, deretter ned igjen på samme måte mot 20°C. Målet er å komme så langt ned som 1,006 i FG, men Saisongjær kan vera ganske lunefull, så det kan vera lurt å ha ein pakke Safale US-05 å tilsette dersom den stoppar opp for tidleg.

ENGLISH BROWN ALE

EASYBREWserien

I dette ølet er det brukt Munich malt som base, som verkeleg framhevar maltsmak og fylde. Denne maltkombinasjon, i lag med East Kent Golding gir ein mild, men fyldig ale, med eit lett krydra preg, med karamellsødme og eit hint av kaffi. Eit veldig komplekst øl som kommer til å gi meirsmak.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.040-45	Volum: 22-25 liter
OG: 1.047-52	IBU: 26
FG: 1.009-13	EBC: 35
ABV: 5,3 %	TEF: 75 %



brygging.no

MALT

Munich malt 1	4,50 kg
Pale Wheat malt	0,20 kg
CARAMUNICH 2	0,30 kg
CARAMUNICH 3	0,20 kg
CARAAMBER	0,30 kg
CARAFA SPECIAL 2	0,05 kg

Totalt 5,55 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 22 IBU, siste 60 min av kok.
15g East Kent Golding, siste 10 min av kok.
20g East Kent Golding, siste 2 min av kok.

MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

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).

KOKING & KJØLING

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 brusestein, 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.

Vår ferskgjæranebefaling er WLP 001, 002, 004, 007 eller 013.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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.

Serveres i pintglas eller pokalglass.

BELGISK WIT

EASYBREWserien

Lys gulfarge, tåkete og med ein fin kvit skumtopp, dette er ein skikkelig frisk og fruktig tørsteslukkar. God slik den er, men blir enda bedre om man krydrar ølet med ferskrevet appelsinskall og korianderfrø. Passer ypparleg til sjømat, eller som belønning i solveggen etter ein lang dag.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.035-40	Volum: 22-25 liter
OG: 1.044-49	IBU: 11
FG: 1.008-13	EBC: 6
ABV: 4,8 %	TEF: 75 %

brygging.no

MALT

Pale Wheat malt	2,50 kg
Pilsner malt	2,50 kg
CARAPILS	0,20 kg

Totalt 5,20 kg malt.

HUMLE

Bitterhumle til 7 IBU, siste 60 min av kok.
15g Tettnang, siste 20 min av kok.
15g Saaz, siste 5 min av kok.



MESKING & SKYLLING

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt. På Bratberg, mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tjukk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri graut.

Mesk på 55°C i 20 min.
Mesk på 65°C i 20 min.
Mesk ut på 72°C i 20 min.
(eventuelt mesk på 66°C i 75 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 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 brusestein, til ca. 12ppm.

GJÆRING & FLASKING

Tilsett posen(e) med WB-06 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14-20 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.

Vår ferskgjæranbefaling er WLP 400.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før kokking)
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 siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølar kan denne settas i samtidig slik at denne blir desinfisert.
Tilsett 50g revet appelsinskall og 20g knuste korianderfrø siste 2 min av kok for å få det belgiske preget over ølet. (medfølger ikkje i sett.)

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.

Ved bruk av Bratberg kompaktbryggeri, bruk 2000W elementet for å heve temperaturen mellom kvart meskesteg.