



# ROKKEFÅR

## ROCHEFORT 8 CLONE

### Ingredienser:

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| Malt           | 6.5 kg - Pilsner 3.8 EBC (71.4%)<br>1.1 kg - Candi Syrup, D-180 355 EBC (12.1%)<br>500 g - Caramunich II 124 EBC (5.5%)<br>500 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (5.5%)<br>300 g - Candi Sugar, Clear 1 EBC (3.3%)<br>200 g - Rice Hulls 0 EBC (2.2%) | I alt:<br>7 kg malt<br>500 gram hvedeflager<br>1,4 kg sirup og kandis<br>200 gram risskaller |
| Humle og malt: | Pose 1: Malt<br>Pose 2: Bitterhumle - Middlefruher<br>Pose 3: Aromahumle – Styrian Golding (samt protafloc)  | 75 min. kogning<br>10 min. kogning   |
| Gær:           | <b>Mangrove Jacks M31 Belgian Tripel, 2 stk.</b>   |  |
| Diverse:       | Protafloc (pakket med i pose med humle til kort før kogestop)  |  |

### Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser, der skal bruges til et 23 liters bryg.

Vejledningen passer til brug af 30 – 40 liters bryganlæg (Fx Brewster Beacon 40/Dominator, Grainfather G30/G40, Brewzilla 35 og mange andre)

### Mæskning:

**Start:** Fyld vand i kedlen, 3 x maltmængde, ca. 24 ltr. vand på. Varm op til 50°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 20 minutter. Derefter hæv mæsketemperatur til 65 grader og mæsk videre i 45 min. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Til sidst udmæskes ved 75 grader i 10 min. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kontroller vægtfylde med dit refraktometer eller hydrometer, så du kan følge med i om mæskning udføres som det skal. Det anbefales at blive i nærheden af kedlen under mæskning, da der kan komme overløb. Så stil pumpehastighed i forhold til hvor hurtig urten løber igennem malten.

**Efter 15 minutter:** Start opvarmning af dit sparge vand, varmes op til 76 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr. Eftergyd med nødvendig mængde så du får ca. 28 ltr. Væske i din kedel.

**Efter 75 minutter mæskning:** Mæskning er færdig, men sørg for at måle OG, for at se om alt er godt. Hvis ikke, så sluk kedel og pumpe og rør godt i mæsken og giv den 15 minutter mere med pumpning/mæskning.

Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør eller anden uregelmæssighed. (se evt. video/demo på You Tube af dit anlæg). Efter 75 minutters mæskning, indstilles temperaturen til 77°C. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. (se evt. video på You Tube for dit bryganlæg). Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvband er løbet igennem.

## **Kogning:**

Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 75 minutter. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 2) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 10 minutter i kogningen tilsættes smagshumle med klaringsmiddel(pose 3) samt lys kandis.

Ved slut kogning tilsættes Candy Syrop.

Lad din kølespiral koge med de sidste 5 min for desinficering. Ligeledes ved modstrømskøler, lad den kogene urt pumpes igennem i 5 min. For desinficering.

Urten køles til ca. 20 - 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20 - 24°C.

Efter gæring i ca. 14 dage, tappes øllet på flaske. Gæring skal være helt færdig, skal være helt død i vandlås og mål evt. over et par dage om FG ændrer sig, med dit hydrometer. Evt. cold crash i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespend før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (6 g sukker pr liter øl. Den samlede suktermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2.

Øllet er karboneret efter ca. 14 dage.

Det anbefales at denne øl lagres ved 10 – 16 grader i minimum 3 måneder før den har optimal smag.

Notater:

Typiske data: Bitterhed: 29 IBU, Farve: 62 EBC, Alkohol: 9,8 %

OG: 1085 Din OG: \_\_\_\_\_, FG: 1010 Din FG: \_\_\_\_\_ Din alkohol % (OG-FG) \* 0,132 = \_\_\_\_\_%