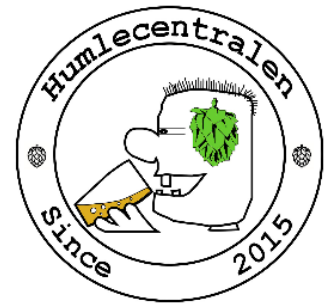


Voss Norwegian Wheat Beer



Alkohol: 5,3%		Farve: 8 EBC		Bitterhed: 13 IBU	
Fyldig og frugtig Norwegian Pale Ale med Ebbegården Kveik norsk gær, som har helt særlige evner til at gære hurtigt og ved høje temperaturer fremhæve estere med frugtige noter af æble, pære, tropisk frugt og citrus. Bliver en herlig letdrikkelig pale ale med frugtige noter.					
Ingredienser:					
Malt og sukker	Pilsner	EBC 4	2,8 kg	I alt: 6 kg malt	
Sirup:	Hvede malt	EBC 4,5	2,2 kg	1 kg flager	
	Carapils	EBC 5	300 g	300 gram risskaller for at løfte mæskeeffektivitet	
	Havreflager	EBC 4	300 g		
	Hvedeflager	EBC 3	700 g		
	Risskaller	EBC 0	300 g		
Humle:	Pose 1: Magnum		10 g	60 min. kogning	
Gær:	Kveik Yestery Voss (18-38°C)				
Diverse:	Protafloc klaringsmiddel tilsættes de sidste 10 min. I kogning.				
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 svarende til 3 x maltmængde, ca. 20 liter. Varm op til 67°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Rør godt rundt i kedlen ved tilsætning af malt og flager, for at opnå bedste effektivitet. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. 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.					
Der mæskes i følgende steps:		60 minutter ved 67°C			
Efter 15 minutters mæskning kan med fordel spargevandet varmes. Det skal varmes til ca. 76°C. Der skal bruges ca. 12 liter.					
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 pumping/mæskning. Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør.					
Efter 60 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. Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvandet er løbet igennem.					

Kogning:

Indstil temperaturen til 100°C. **Der koges i 60 minutter.**

Når der mangler **60 minutter i kogningen, tilsættes pose 1**. Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose/humlesok.

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.

Gæring:

Urten køles til ca. 30 - 35°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank.

Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på ca. 20-35°C. **Jo højere temperatur du kan gære på, jo mere frugtige estere vil du opleve i din færdige øl.**

Husk at notere din original gravity (OG) til senere udregning af alkoholprocenten.

Efter gæring i ca. 6 dage, tappes øllet på flaske. Gæringen skal være helt færdig. Kontroller dette ved at måle massefylden med dit hydrometer, ændrer den sig ikke over flere dage og er den tæt på din forventede final gravity (FG), er gæringen færdig.

Hvis muligt kan der cold crashes i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Dette gøres ved at køle øllen ned til mellem 0 til 5°C.

Flaskning:

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (7-8 g sukker pr liter øl). Den samlede sukkermængde 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.

Øllen stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øl drikkeklart.

Typiske Data:

Alkohol: 5,3 % - Farve: 8 EBC - Bitterhed: 12 IBU

OG: 1050. Din OG: _____

FG: 1010. Din FG: _____

Din alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %