



# Earth Kveik

En tradisjonsrik øl brygget med Kveik fra Voss, med god smak av korn og skog. Preg av gyllent malt, urter og sitrus med innslag av karamell aroma og litt tørket frukt.

## INGREDIENSER

Oppskrift beregnet for 20 liter vørter i gjæringskaret



### MALT

**TOTALT - 6,15KG**

6,15 kg Pale Ale Malt



### HUMLE

40 g	Celeia	kokes 60 min
20 g	Tettnang	kokes 5 min
20 g	Tettnang	Whirlpool, 20min@80°C



### GJÆR

1 pk LalBrew Voss Kveik 11g



### EKSTRA TILSETNINGER

250 g Maltodextrin (tilsettes under kok)



### TEMPERATUR OG TID

65°C	Mesketemperatur
60 min	Mesketid
60 min	Koketid
25-35°C	Anbefalt gjæringstemperatur
3-8d	Ant. dager for utgjæring (se også neste side)

## FORVENTET RESULTAT

Verdiene er med utgangspunkt i 73% effektivitet



### STIL: SPESIALØL

OG:	1.070
FG:	1.014
ABV:	7,4%
IBU:	20 – moderat bitter
EBC:	15 – gyllengul
CO2:	6g sukker pr liter tilsettes v/ flasking



### FREM GANGSMÅTE

Meskes på angitt tid og temperatur. Deretter økes temperaturen i mesken til 78°C før videre sirkulering og utskylling iht brukerveiledningen for ditt bryggerutstyr.

Vørteren kokes iht den angitte tiden. Humlen og evt tilsetninger tilsettes som beskrevet på posene.

Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpool rør med pumpe) og vent angitt antall minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

Etter kokingen er avsluttet kjøles vørteren ned til den oppgitte temperaturen, før overføring til gjæringskaret og tilsetning (pitching) av gjæren. Det anbefales å rehydrere gjæren ved oppgitt temperatur, deretter gradvis temperere den med avkjølt vørter til den angitte gjæringstemperaturen, før pitching.

Rist dunken kraftig eller tilfør oksygen på annen måte. Plasser gjæringskaret et sted med ønsket gjæringstemperatur. La så ølet stå til det er ferdig utgjæret. Tilsett tørrhumle når stormgjæringen er over.

Ved naturlig karbonering på flasker: Kok opp 1-2 dl vann med angitt mengde sukker. Avkjøl og tilsett sukkerlaken i ølet før flasking. Ved karbonering på fat benyttes halv mengde sukker. La flaskene (eller fatet) stå i romtemperatur i ca 2 uker før de settes kjølig, for videre modning før konsum.



# Earth Kveik

En tradisjonsrik øl brygget med Kveik fra Voss, med god smak av korn og skog.  
Preg av gyllent malt, urter og sitrus med innslag av karamell aroma og litt tørket frukt.

## GENERELL INFORMASJON

### Vann, mengde og temperatur:

Beregning av mengde meskevann: Normalt skal det benyttes ca 2,8 liter vann pr kg malt, men mengden må justeres i forhold til brukerveiledningen for ditt utstyr. Eks 7kg malt:  $2,8 \cdot 7 = 19,6$  liter vann. Tips: Når malten har romtemperatur bør temperaturen i meskevannet være ca 7°C over ønsket mesketemperatur. Varm opp meskevannet til 72°C for å oppnå 65°C etter innmesking.

Det forsvinner ca 1 liter vann pr kg malt etter mesking, samt ca 10% (ca 3 liter) fordampning ved koking og ca 2 liter trub (humle- og proteinrester) som blir igjen i kjelen. Beregn derfor antall liter skyllevann slik at du oppnår ønsket antall liter vørter før koking. Skyllevannet bør holde rundt 78°C.

Beregning av mengde skyllevann: Ønsket ant liter før kok + ant liter vann absorbert av malt - ant liter meskevann

Eksempel: 25 liter i gjæringsdunken betyr ca 30 liter vørter før kok. Det er benyttet 19,6 liter meskevann til 7 Kg malt. Mengde skyllevann =  $30 + 7 - 19,6 = 17,4$  liter

OG og evt avvik: Det er flere faktorer som kan påvirke utbytte, dvs mengde sukker i vørteren. Bl.a teknikk og fremgangsmåte, samt at feilmåling kan forekomme. Det kan derfor forkomme noe variasjon. Det anbefales at du fører en bryggelogg for å lære hva som gir bra, evt dårlig utbytte.

FG og evt avvik: Avvikende mesketemperatur er det som i størst grad påvirker FG. Høyere temperatur enn beregnet (opp mot 69°C) resulterer i høyere FG med mindre utgjæring og et søtere øl. Tilsvarende med lavere temperatur som gir mer utgjæring og en lavere FG (ned mot 62°C = "tørt" øl).

Gjæringstid: Normalt er gjæringen over når det måles en stabil FG over 3 dager. Normal gjæringstid ved overgjæret øl (ale) er ca 5 til 14 dager. Undergjæret øl (lager) kan ta noe lenger tid.

For undergjæret øl anbefales det å øke gjæringstemperaturen til ca 18°C når den aktive gjæringen går mot slutten, dvs når SG er ca 2 til 5 poeng over angitt FG. Dette gjøres for at gjæren skal fjerne diacetyl. La så ølet gjære helt ut.

Modningstiden avhenger i stor grad av type øl. Normalt bør ølet stå minst 2-3 uker etter perioden med karbonering. Alkoholsvake øl vil normalt trenge kortere modningstid, mens alkoholsvake øl krever lengre tid. Undergjæret øl vil normalt trenge 2 måneder eller mer til modning.

## BRYGGELOGG

Batch nr:		Brygget dato:	
Temp malt:		Tappet dato:	
Temp vann:		Meskevann, L	
Temp mesk:		Skyllvann, L	
OG:		Til gjæring, L	
FG:		Til flasking, L	
Alkohol %:		Sukker, karbon.	
Notater:			

Beregnet alkohol % =  $(OG - FG) / 7,5$   
Eksempel:  $(1055 - 1010) / 7,5 = 6\%$  ABV

Legg til 0,06% pr gram sukker benyttet til karbonering, eksempelvis +0,3% ved bruk av 5 gram sukker pr liter.

Noen ord og uttrykk:

**MESKING:** vann tilføres malten, og enzymer omgjør stivelsen i malten til gjærbart sukker

**UTMESKING/SKYLLING:** Øk temperaturen i mesken til 78°C og tilfør ekstra vann for å vaske ut ekstra sukker fra mesken, til du oppnår ønsket mengde vørter til koking.

**OG:** Original Gravity. Tettheten av sukker i vørteren før gjæring

**SG:** Specific Gravity. Tettheten av sukker i vørteren på det aktuelle avlesningstidspunktet.

**FG:** Final Gravity. Tettheten av sukker i vørteren etter gjæring.

OG, SG og FG måles med hydrometer eller refraktometer. Dersom du benytter et refraktometer etter at gjæringen har startet benyttes BRIX-verdien, regn så om til FG.

Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather. Scan QR-koden øverst på arket for link til denne oppskriften. Brewfather er et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter.