

TYSK PILSNER

EASYBREWserien

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

Estimerte Verdier Ved 75 % TEF

PBG: 1.037-42
OG: 1.046-51
FG: 1.009-13
ABV: 5,0 %

Volum: 22-25 liter
IBU: 35
EBC: 6
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 ferskgjæranbefaling 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 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 & 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 Pilsnerglass eller Stangeglass.