

The Grandfather

1664 Blanc / Favorittdatterens påskeøl



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

OG: 1.050 (est.)
FG: 1.010 (est.)
ABV: 5,3% (est.)
IBU: 25 (est.)

Malt:

2,50 kg pilsnermalt (3,9EBC)
1,50 kg hvetemalt (3,9EBC)
0,50 kg flaket hvete (3,2EBC)

Mesking (stegmesking):

14 liter varmes til 59 grader (vil gi ca. 55 grader mesketemp)	30 min
Varm til 64 grader	75 min
Varm til 76 grader	10 min

Skyll med 19 liter vann på 76 grader

Humle/tilsetning/koking:

35 gram Strisselspalt 4%	60 min
35 gram Strisselspalt 4%	15 min
1pk Servomyces	15 min
0,5 ts gjærnæring	15 min
35 gram appelsinskall	5 min
4 gram korianderfrø	5 min
5 gram Amarillo 9%	1 min
5 gram Mozaic 12,5%	1 min

Total koketid: 90 minutter

5 gram Amarillo	tørrhumle i ca 7 dager
5 gram Mozaic	tørrhumle i ca 7 dager

Gjær:

2 x 11 gr. Belgian Wit Ale

Kjøling, gjæring og flasking:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskarene. Rør inn luft. Gjæres på 20 grader i 10-14 dager eller til oppnådd FG

Flasking og lagring:

Tilsett 7 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 18-20 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i minimum 1 måned for modning (eller til påske....).