

The Grandfather's Brooklyn Lager Clone



Mengde: 25 liter
OG: 1.052
FG: 1.012
%: 5,2%
IBU: 30

Malt:

3,00 kg. Pilsnermalt
3,00 kg. Pale malt
0,50 kg. Munich malt (10L)
0,50 kg. Caramel malt (60L)
Totalt 7,00 kg.

Humle:

36 gram Willamette 4,6% i 75 minutt
12 gram Cascade 7,5% i 35 minutt
17 gram Vanguard 5,6% (eller Hallertau Blanc) i 35 minutt
18 gram Hallertau Mittelfrueh i 2 minutt
18 gram Cascade i 2 minutt
27 gram Cascade tørrhumling etter ca. 10 dager, se gjæring under
54 gram Hallertau Mittelfrueh tørrhumling etter ca. 10 dager (se gjæring)

Gjær:

White Labs WLP833 German Bock Lager

Mesking:

Mesk i 20 minutter på 47 grader
Mesk i 5 minutter på 57 grader
Mesk i 35 minutter på 69 grader
Øk temperatur opp til 77 grader og start skylling til en har ca. 28-29 liter totalt

Koking:

Koketid totalt 75 minutter med tilsetning av humle som angitt ovenfor

Kjøling og tilsetning av gjær:

Kjøl ned til 13 grader før overføring til gjærkar og tilsett gjær i gjæringskar. Rør inn luft.

Gjæring:

Lagre på 13 grader til stormgjæring starter.
Reduser temperatur til 10 grader i 48 timer
Øk temperatur til 16 grader i 48 timer eller til stormgjæring er over (2 – 4 dager / diacetyl)
Når stormgjæring er over reduseres temperaturen til 10 grader igjen.
Etter 1 uke på 10 grader tilsettes tørrhumle
Lagre deretter i 10 dager til på 8 grader
Lagre deretter i 3-4 dager på 2-3 grader før flasking

Sukker og flasking:

Tilsett 6,5 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.
Lagres i 15-17 grader i 14 dager og deretter i kjøleskap i 3-4 uker for modning (helst 3 måneder).