

The Grandfather

Bryggerfruens påskeøl / Chili & Kirsebær Påskeøl



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

Mengde: 25 liter (2 x 12,5 liter)
OG: 1.043 (est.)
FG: 1.007 (est.)
ABV: 4,5% (est.)
IBU: 15 (est.)

Malt:

2,4 kg Best Pilsen Malt
730 g Best Wheat Malt
730 g Crisp Torrified Wheat
400 g Flaket havre
240 g Best Caramel Pils
240 g Best Munich Dark

Humle/smak:

10g Magnum/Galena, 12% de siste 60 minuttene
23g Cascade, 9,25g korianderfrø, 1,85g kamilleblomst
de siste 5 minuttene
Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden.
Klaringsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden.

Gjær:

2 x White Labs WLP550 / Safbrew T-58 (1 pk. til hver dunk). I 2 gryter tilsettes 1 dl kokt vann i hver på ca. 30-35 °C og deretter en pakke tørrgjær i hver. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

Mesking:

67°C i 60 min, 78°C i 5 min. Start med 25 liter vann på 71°C. Målet er et kokevolum på ca. 28-30 liter.

Koking:

Koketid 90 minutter

Kjøling, gjæring og flasking:

Kjøøl ned til 18 grader før overføring til 2 gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskarene. Rør inn luft. Gjæres på 20 grader i 10-14 dager eller til oppnådd FG

Bryggerfruens påskeøl (med citrus smak):

Etter stormgjæring (ca. 3-4 dager) koker en opp 0,5 liter vann sammen med 75 gram lime og 75 gram grapefrukt. La det koke i 5 minutter, kjøøl ned til ca. 22-23 grader og tøm det oppi gjæringskaret.

Småhissig påskeøl (med chili og kirsebær):

Etter stormgjæring (ca. 3-4 dager) renser en 4 hele røde chili og 4 Habanero chili (delt i 2 på langs). Disse røstes deretter i stekeovn på 125 grader i 10 minutter. Kok samtidig opp 0,5 liter vann og ta det av varmen. Legg de røstede chilliene over i det oppkokte vannet. Tilfør 150 gram kirsebærpuré. Kjøøl ned til ca. 22-23 grader og tøm det oppi gjæringskaret.

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....).

LAS
Runway 25R
Bryggerfruens påskeøl
Brygges: 30.11.2016
Flaskes: 10.12.2017
www.grandfather.no

The Grandfather

Når påskesolen varmer i sørveggen på Svinnes kan bryggerfruen legge bort strikkesøtet og ta en fortjent pause med en øl brygget spesielt til henne.

Nano bryggeri - Utforsker verden

13
5,3%
2017

Las Vegas Airports lengste rullebane 25R er hele 4.423 meter lang. Byen ble besøkt i noen dager sommeren 2014. Brygget er en kopi av 7 Fjell i Bergen sin "Møllaren Citrus" tilsatt ca. 100 gram lime og grapefrukt etter stormgjæring. Brygget deler også base med "Chili & Kirsebær påskeøl"

The Grandfather er et nanobryggeri. Denne cidere er kun laget fordi det å brygge er interessant, og fordi noen liker cider.
Til dere "cidereisere" der ute - **ELSK MED MÅTE**

LAS
Death Valley
Chili & Kirsebær påskeøl
Brygges: 30.11.2016
Flaskes: 10.12.2017
www.grandfather.no

The Grandfather

Skulle påskesolen ikke varme på Svinnes så må en kompensere med noe annet, som f.eks. STORE mengder chili.

Nano bryggeri - Utforsker verden

14
5,3%
2017

Da Las Vegas ble besøkt sommeren 2014 var det ikke stor stemning hos Bryggerfruen for å ta en avstikker til Death Valley som er kjent for sine ekstremt høye temperaturer (max. 56°C). Brygget er en 7 Fjell "Møllaren Citrus" tilsatt litt for store mengder Habanero og vanlig rød chili samt litt kirsebær.

The Grandfather er et nanobryggeri. Denne cidere er kun laget fordi det å brygge er interessant, og fordi noen liker cider.
Til dere "cidereisere" der ute - **ELSK MED MÅTE**