

The Grandfather

MILF Passion

A Corona Beer Clone For Non-Beer Lovers



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

OG: 1.045 (est.)
FG: 1.008 (est.)
ABV: 5,0% (est.)
IBU: 10 (est.)

Malt:

3,0 kg. Pilsen malt
1,0 kg. Flaket mais
1,0 kg. Flaket ris
5,0 kg totalt

Mesking og skylling:

15 liter varmes til 65 grader (vil gi ca. 62 grader mesketemp)	30 min
Varm opp til 66 grader over 15 minutt	30 min
Varm til 78 grader	10 min
Skyll med 18 liter vann på 76 grader til totalt 28 liter	30-60 min

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min
9 g. Magnum 12%	Etter 15 min
5 g. Magnum 12%	Etter 60 min
Gjærnæring	Siste 15 min
Flokkuleringstab.	Siste 15 min

Gjær:

2 x WLP940 Mexican Lager

Kjøling og gjæring:

Kjøl ned til 10 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader) og tilsett gjær direkte i gjæringskaret. Rør inn mye luft.

Gjæres på 10 grader i 4 dager, deretter økes temperaturen med 2 grader pr. dag over 3 dager til 16 grader. Hold temperaturen på 16 grader i 2 dager. Senk temperaturen med 4 grader pr. dag i 3 dager til 4 grader. Hold temperaturen på 4 grader i 1 døgn. Totalt 13 dager. Stikk om til ny gjæringsdunk.

Flasking og lagring:

Tilsett 5,8 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 18 grader 14 dager for karbonering før det settes i kjøleskap i minimum 1 uke for modning på 4 til 6 grader