

The Grandfather

Bondemandens Hvete- og Humlehelvete

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

Malt:

3,5 kg. Pale Ale malt 7-10 EBC
3,5 kg. Hvetemalt 4 EBC
Totalt 7,00 kg.

Humle:

25 gr. Hallertau Mittelfruh i 60 minutt
25 gr. Willamette i 60 minutt
50 gr. Styrian Golding i 15 minutt
Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel 10 minutter før kokeslutt

Gjær:

2 pk. Safale K-97

Mesking:

Fyll 20-22 liter vann
Mesk i 60 minutter på 67 grader (tilsett malt på 72 grader)
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylling
Skyll i ca. 45-60 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 30 liter totalt

Koking:

Koketid 60 minutter

Kjøling og tilsetning av gjær:

Kjøl ned til 17 grader før overføring til gjærkar og tilsett rehydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.

Gjæring:

Lagre på 18 grader i 4 dager og 20 grader i 10 dager

Sukker og flasking:

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 1-23 måneder for modning.