

The Grandfather – En litt frekk juleøl 2016



Mengde: 25 liter
OG: 1.068
FG: 1.008
ABV: 7,9%
IBU: 19

Malt:

5,2 kg. Pale Ale malt
0,6 kg. Melanoidin malt
0,4 kg. Karamell aroma malt
0,4 kg. Flaket hvete
0,4 kg. Flaket havre
Totalt 7,00 kg.

Humle:

30 gr. Hallertau Tettnang i 60 minutt
500 gr. Brunt candisukker i 30 minutt
50 gr. Styrian Golding i 15 minutt (i humlepose)
20 gr. Knust korianderfrø i 15 minutt (i humlepose)
30 gr. Revet appelsinskall i 15 minutt (i humlepose)
1 «blad» knust stjerneanis i 15 minutt (i humlepose)
1/3 hel kanel i 15 minutt (i humlepose)

Essens (tilsettes etter 10 dager):

1 liter vann i en gryte tilsettes; ½ dl. Cognac, 2 pasjonsfrukt (deles i 2 og kun fruktkjøttet brukes), 1 mango (i biter og uten skall), 1 appelsin (kun skallet uten noe hvitt), 15 gram hele korainderfrø, ½ spiseskje sort pepper og 200 gram akasiehonning. 1 stk. guajilo chili legges i gryten siste 2 minutter av kok. Kok ingrediensene i 1 time med noe røring i gryta. Siles deretter over i en beholder som er desinfisert med StarSan. Ta ut chili og legg denne over i beholderen. Klem med redskapen som er brukt under koking, for å få mest mulig «mos» gjennom silen. Hell essensen med chili i gjæringsdunken etter 10 dager.

Gjær:

2 pk. Lallemand Abbaye

Mesking:

Fyll 20 liter vann
Mesk i 60 minutter på 67 grader
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylling
Skyll i ca. 45 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 31 liter totalt

Koking:

Koketid 60 minutter
Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel 10minutter før kokeslutt

Kjøling og tilsetning av gjær:

Kjøl ned til 25 grader før overføring til gjærkar og tilsett rehydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.

Gjæring:

Lagre på 20 grader i 17 til 21 dager

Sukker og flasking:

Tilsett 6,5 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.
Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 15-17 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 måneder for modning.