

Lervig Oat IPA

OG: 1.063 FG: 1.015
IBU: 80 Alkohol: 6,4%
EBC: 7 ME¹: 75%
Volum: 25 liter

Malt

5,7 kg Pale Malt	78%
850g Havreflak, 4 EBC	12%
400g Havremalt, 5 EBC	5%
400g Carapils, 5 EBC	5%
<i>Totalt: 7,35kg</i>	<i>100%</i>

Humle

Pose 1: 55g Magnum, 13,1%, de siste 60 minuttene
Pose 2: 30g Citra, 11,4%, de siste 10 min.
30g Hallertauer Blanc, 9%, de siste 10 min.
Pose 3: 30g Citra, 11,4%, de siste 2 min.
15g Hallertauer Blanc, 9%, de siste 2 min.
Pose 4: 20g Citra, tørrhumle²
Totalt: 180g

Gjær

White Labs WLP001 / Wyeast 1056 /
Safale US-05

1: Mesking

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

68°C i 60 min, 78°C i 5 min.

Start med 25 liter vann på 70°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 68°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 16 liter vann på 79°C.

1 Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

2 Tørrhumlen tilsettes 7 dager ut i gjæringsprosessen. Ha det i en desifisert humlepose, eller ha humlen rett oppi gjæringskaret.

2: Koking

60 minutter, minimum. Eller den tiden det tar å treffe riktig OG. Juster i så fall koketiden før du tilsetter humle.

3: Gjæring

14 dager på 18-21°C

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet!

*Til dette ølet trenger du ca. 290 mrd. gjærceller³. **Velger du tørrgjær er riktig mengde inkludert.***

Velger du fersk gjær kan det hende du bør sette en starter.

På brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator kan du regne ut hvor mye gjær du behøver.

4: Flasking

6 gram sukker per liter ferdig øl.

For å få kullsyre på flaskene må du også tilsette litt sukker samtidig. Det blir spist opp av gjæren i flasken og CO2 blir dannet naturlig. Det er viktig å bruke passe mengde sukker.

Flaskelagring: Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Vi anbefaler

Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden. For å gi gjæren bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å bidra til utfelling av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær. I en sanitær beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 30-35 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

3 Beregnet ut i fra formelen 1 million celler per milliliter vorter per Plato. (Zainasheff&White 2010 Yeast s. 122)