

The Grandfather

Møyer, Mjød og Kvad – Påskeøl



OG: 1.058 (Fikk 1.054)
FG: 1.012 (Fikk 1.010)
Alcohol: 6,0%
IBU: +/- 27

Malt:

3,5 kg Pilsner Malt
3,0 kg Hvete Malt

Mesking og skylning:

20 liter varmes til 69 grader (vil gi ca. 67 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	10 - 20 min
Skyll med 17-19 liter vann på 78 grader til totalt 30 liter	30-60 min

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min.
15 gr. Cluster	90 min.
50 gr. Cascade	10 min.
Gjærnæring	15 min.
Flokkuleringstab.	15 min.
Skall fra 3 appelsiner	10 min.
25 gr. Challenger	Wirlpool
1 liter grapefrukt juice	Etter 7 dager i gjæringskaret

Wirlpool: Skru av varmen etter koking, vent 4-5 minutt, tilsett humle, vent 10 minutt, start nedkjøling

Gjær:

US-05

Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)
Rør inn mye luft.
Gjæres i 14 dager på 20 grader

Flasking og lagring:

Tilsett 55 – 6,0 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 uker for modning (på 4 til 7 grader)