

The Grandfather

Rompå Bar
Chili saison



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

Inspirert av Amundsen Beerfot Saison

OG: 1.035-1.042 (Jeg fikk 1.040)
FG: 1.004-1.008 (Jeg fikk 1.000)
Alcohol: +/- 4,7% (Jeg fikk 5,5% inkl. karbonering)
IBU: +/- 18

Malt:

3,2 kg Pilsnen Malt
0,8 kg. Wheat Malt

Totalt: 5,5 kg.

Mesking og skylking:

15 liter varmes til 67 grader (vil gi ca. 64 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	5 min
Skyll med 20 liter vann på 78 grader til totalt 25 liter	30-60 min

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min.
7,5 g Magnum 14,9%,	60 min.
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
94 g Mandarina Bavaria 7,6%	Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humleposen, rør rundt, vent 10 minutter, start nedkjøling.

Kjøøl ned til 23 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader). Rør inn mye luft.

Primærgjæring:

2 x Lallemand Belle Saison
Gjæres i vanlig gjæringskar i 2 uker på 20-22 grader.

Tilsetninger:

Varm opp 0,5 liter mangopurè, 2 liter grapefruktjuice uten fruktkjøtt og 2 stk. delt og frøfri Habanero chili til 75-80 grader, kjøøl ned til 22-25 grader og tilsett alt direkte i gjæringsdunken etter 4-5 dagers gjæring.

Etter 12 dager ble 10 liter stukket om til en ny dunk og tilsatt 50 gram eikechips som hadde ligget 1 døgn i Gin (oppi en desinfisert humlepose).

Flasking og lagring:

Stikk om til nytt gjæringskar (NB!!! Det må IKKE komme luft i ølet).
Tilsett forsiktig 5 gram sukker pr. liter øl utrørt i kokt vann før flasking.

Lagres på 20-22 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 uker for ettermodning.