

# The Grandfather

The Cold War - Imperial Stout Edition



NANO BRYGGERI  
www.grandfather.no

Mengde: 25 liter  
OG: 1.070 (est.)  
FG: 1.015 (est.)  
ABV: 7,0% (est.)  
IBU: 50 (est.)

## Malt:

5,00 kg Pale Malt, 5 EBC  
600 gr. Carapils, 5 EBC  
600 gr. Flaket havre, 3 EBC  
500 gr. Roasted Barley, 1400 EBC  
300 gr. Cara Munich II, 120 EBC  
220 gr. Chocolate Malt, 1200 EBC  
Totalt: 7,22 kg

## Humle/smak:

33 gr. Chinook 13%, de siste 60 minuttene av koketid  
33 gr. Cascade 6.5%, de siste 15 minuttene av koketid  
33 gr. Cascade 6.5%, de siste 2 minuttene av koketid  
0,45 kg. **Akasiehonning** røres godt ut (bland med varm vørter) og 15 minutter før kokeslutt.  
Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden.  
Klaringsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden.

## Gjær:

1,5 – 2,0 pk. / 11gr. US-05

## Mesking:

Fyll 22 liter vann  
Mesk i 60 minutter på 65 grader (tilsett malt på 72 grader)  
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylling  
Skyll i ca. 60 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 28 liter totalt

## Koking:

Koketid 90 minutter

## Kjøling, gjæring og flasking:

Kjøøl ned til 15 grader før overføring til gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.  
Gjæres på 16,5 grader i 14 dager eller til oppnådd FG

Etter stormgjæring (ca. 3-4 dager) legges 3 stk. delte **vaniljestenger** i 1 dl. Cognac i 1 døgn og 350 gr. **kokos** ristet lett brunt i stekeovnen på høy varme (vekt etter risting) og på slutten også 150 gr. **kakaonibs** og alt dette tømmes direkte i gjæringsdunken.

0,75 liter **kaldekstrahert kaffe** helles i gjæringsdunken 2-3 dager før flasking (bland 100 gr. presskannekaffe og kokt og nedkjølt vann sammen, la stå 12 timer i kjøleskap og sil/press kaffevannet gjennom et kaffefilter før tilsetning).

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 minimum 1 måned for modning.

**SVX**  
The Cold War  
Imperial Stout Edition  
Brygget: 02.12.2016  
Flasket: xx.xx.2016  
www.grandfather.no

**12**  
x.x%  
2016

The Grandfather

Ølets brente malt-preg krever mat med mye smak som mørke desserter og gode oster

Nano bryggeri

Utforsker verden

Всем вам, кто любит пиво ЛЮБЛЮ МЕТОДОМ

SVX Koltsovo er flyplassen i Sverdlovsk hvor Sovjetunionen 1. mai 1960 skjøt ned et amerikansk U-2 spionfly. Ølet er en amerikansk stout, her med honning, kaffe, vanilje, sjokolade, kokos og 6 typer malt for mer smak. Nikita Khrusjtsjov og Josef Stalin snur seg sikkert i grava bare av tanken.....

The Grandfather er et nanobryggeri. Dette ølet er kun laget fordi det å brygge er interessant, og fordi jeg liker øl.

Til alle dere "ølelskere" der ute - **ELSK MED MÅTE**