

Oktoberfest

Brynjar Moen



Batch Size: 25 L
OG: 1.062
Boil Size: 28 L
FG: 1.006
Boil Time: 90 mins
IBU: 21.1
Efficiency: 75%
Colour: 8.0



FERMENTABLES

%	kgs	Fermentable	PPG	EBC	Usage
81	5.40	Pilsen Malt 2-Row (Briess)	37.0	2.0	Mash
15	1.00	Munich Malt (Bairds)	37.0	10.0	Mash
4	0.30	Caramel Pils - DE	34.0	19.9	Mash

MASH STEPS

Name	Temp (°C)	Time (min)
Mash 1	64	60
Mash Out	78	5

HOP ADDITIONS

g	Variety	Type	Usage	Time	AA	IBU
44.00	Spalter Select	Pellet	Boil	70	4.6	17.7
19.00	Hallertauer Mittelfruh	Pellet	Boil	20	2.7	2.6
11.00	Spalter Select	Pellet	Boil	5	4.6	0.9

YEAST

Amount	Unit	Name	Attenuation (%)
2.0	packets	Fermentis Saflager W-34/70	0.83

EXTRAS

Amount	Unit	Name	Time (min)	Usage
--------	------	------	------------	-------

FERMENTATION STEPS

Type	Temp (°C)	Time (days)
Fermentation 1	10	21

Type	Temp (°C)	Time (days)
Fermentation 2	2	3

NOTES

1: Mesking Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk: 64°C i 60 min, 78°C i 5 min. Start med 17 liter vann på 66°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 64°C. Målet er et kokevolum på ca. 28liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 16 liter vann på 79°C. Eventuelt kan du stegmeske: Innmesk på 55°C i 15 min, 63°C i 20 min, 65°C i 10 min, 72°C i 40min. Utmesk på 78°C i 10min. 2: Koketid 90 minutter. 3: Gjæring 21 dager på 10-12°C Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet! Til dette ølet trenger du ca. 500 mrd. gjærceller På brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-andstarter-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 2-4°C i minimum en måned. 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.