

## Blonde Ale

---

OG: 1.043-47      FG: 1.008-10  
IBU: 25            Alkohol: 4,7-5,1%  
EBC: 5             ME<sup>1</sup>: 80%  
Volum: 25 liter

### Malt

4,1 kg Pilsnermalt	89,1%
250g Carapils, 5 EBC	5,4%
250g Hvetemalt, 4 EBC	5,4%
<b>Totalt: 4.6 kg</b>	<b>100%</b>

### Humle

**Pose 1:** 9g Magnum 9,4 %, de siste 60 minuttene

**Pose 2:** 15g Cascade 7%, de siste 15 minuttene

**Pose 3:** 15g Mosaic 11%, de siste 2 minuttene

Pose 4: 5g Cascade, 10g Mosaic, tørrhumle<sup>2</sup>  
**Totalt: 54g**

### Gjær

White Labs WLP001 / Wyeast 1056 / Safale US-05

### 1: Mesking

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

#### 66°C i 90 minutter.

Start med 17 liter vann på 68°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 66°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

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

**Eventuelt** kan du stegmeske: *Innmesk på 55°C i 15 min, 67°C i 45 min, 77°C i 5 min.*

---

1 Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

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

### 2: Koking

**90 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 16-20°C

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

*Til dette ølet trenger du ca. 220 mrd. gjærceller<sup>3</sup>. **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](http://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)