

Helt Rått Ø1 - 8%

Kornøl

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 30 (Tinseth)
 BU/GU : 0.42
 Farge : 36 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.076
 Original Gravity : 1.072
 Final Gravity : 1.014

Gjærbare ingredienser (8.3 kg)

4 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (48.2%)
 4 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (48.2%)
 300 g - 10 min - Mash - Carafa I 630 EBC (3.6%)

Humle (300 g)

Hop Stand

30 min hopstand @ 78 °C
 25 min 78 °C - 200 g - Eukanot - 14% (30 IBU)

Tørrhumle

2 dager - 100 g - Eukanot - 14%

Gjær

1 pkg - Kveik Yeastery K.01 Voss Kveik K.01

GrainFather RGB (råøl)

Størrelse på brygg: 25 L
 Kokestørrelse : 25 L
 Volum etter kok : 26.56 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 8.64 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 0 min
 Total vannmengde : 31.64 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71.4%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 68 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 25 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Kveik (Example)
 40 °C - 4 dager - Primær
 4 °C - 3 dager - Cold Crash

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



36 EBC

Oppskriftsnotater

<https://bardsol.wordpress.com/2019/06/30/44-ratt-work-in-progress/>

Fyll et gjæringskar med einerkvister, ca 15 cm lange.
 Fyll opp bryggeapparatet med vann, varm til 78 grader og ha deretter einerkvistene oppi.
 Slå av varmen og vent 2 timer.
 Bruk dette vannet både til mesk og skyllevann.
 Mesk en time på 66 grader, og skyll deretter på vanlig måte.
 Kok opp til 78 grader. Tilsett så 200g Eukanot humle og Whirlpool i 25 minutter.
 Kjølt ned til 33 grader og tilsett kveik. La det gjære ut (dette går fort!). Tørrhumle dag 2 med 100g Eukanot

Laget einerlåg som sist og valgte 90 min mesking på 66 grader. 78 grader i 10 min, deretter skylling.

Til en batch på 25 liter bruker du et sted mellom 0,5 og 1 kg.