

Orval-inspirerad Brettad Pale Ale

Orval är en välhumlad belgisk ale med brettanomyces. Dricks den färsk är den lätt fenolisk med en skaplig beska, lagrar du den börjar den utveckla stalliga aromer såsom gödselstack och hästfilt. Mums!

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte
Satsvolym 20 liter.
Vattenåtgång: ca 29 L
Kokvolym: ca 24,5 L
Densitet före kok: 1.043

Original Gravity: 1.055
Final Gravity: 1.007
IBU: ca 35
Färg: ca 12 EBC

Malt och extraktgivare (5 kg)

4 kg (80 %) — Eraclea Pilsner (Weyermann)
0,5 kg (10%) — Carared (Weyermann)
0,5 Kg (10%) — Ljust Kandisocker (För mörkare färg på väljer du mörkt kandisocker)

Mäskning

62 °C — 15 min
67 °C — 30 min
72 °C — 30 min
78 °C — 5 min

Humle (koktid vörtkok 60 min)

45 g (23 IBU) — Hersbrucker (4 %) — Kok — 60 min
28 g (8 IBU) — Hersbrucker (4 %) — Kok — 20 min
25 g (3 IBU) — Whitbread Golding Variety (WGV) (4,3 %) — Kok — 5 min
20 g — Whitbread Golding Variety (WGV) (4,3 %) — Torrhumble — 5 dagar

Jäst

WLP510 Bastogne Belgian Ale (eller Wyeast 3522 Belgian Ardennes),
och Fermentis SafBrew BR-8

Primärjäs i ca 18 - 20 °C i 7 dagar, tillsätt därefter BR-8 och sekundärjäs i 10 dagar. Tappa sedan upp på flaskor (gärna sådana som tål lite högre tryck än för vanligt öl) och tillsätt normal dos primingsocker för kolsyrejäsningen. Lagra minst 2 månader i sval temperatur.

Tänk på att Brettanomyces lätt kan infektera din utrustning. Så om du inte vill ha Brett i dina vanliga öl bör du använda separat utrustning för det som kommer i kontakt med denna öl, som jäshink och hävert. Du kan även tillsätta brett direkt i flaskan inför kolsyrejäsningen, men Brett kan "äta" sockerarter som din vanliga öljäst inte kan, så då är det extra viktigt att ölet redan hunnit nå ett lågt FG. Genom att kolsyrejäsa i flaskor kommer ölets Brett-karaktär att utvecklas under lång tid framåt.



Mr. Malt

A world of brewing solutions