

Vinterlager (20 liter)

Lageröl / Märzen

Humlegårdens vinterlager är en lageröl med lätt brödiga toner av honung och torkad frukt som balanseras av lätt humlearomatisk beska.

Jäsningen bör börja svalt vid 10 - 12 °C i 7 - 10 dagar, följt av en höjning av temperaturen till 14 - 16 °C i 10 dagar innan det kan vara dags för upptappning på flaska eller fat. Ölet blir ofta bättre om det sedan också får en period av kallagring efter kolsyrejäsning/kolsyresättning.

Läs manualen till ditt bryggverk eller besök shop.humle.se/brygga-ol för mer detaljerade brygginstruktioner. Receptet är beräknat på en bryggeffektivitet på 70 %.

Instruktioner	Ingredienser
Steg 1 - Mäskning - Värm vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten. - Låt stå i 75 minuter vid 66 °C. - Avlägsna maltresterna från vörten. - Sikta på att få ut 25 liter vört till koket.	Malt - Weyermann® Pilsnermalt 3 kg - Weyermann® Munich malt 2 2 kg - Weyermann® Carared 0,25 kg Humle - Magnum (60 minuter) 10 g - Styrian Celeia (10 minuter) 25 g - Saaz (10 minuter) 25 g Jäst - Fermentis Saflager W34/70 2 påsar
Steg 2 - Vörtkok - Koka upp vörten och koka i 5 minuter utan lock. - Tillsätt Magnum. Koka 50 min till. - Tillsätt Saaz och Styrian Celeia. Koka i 10 min till. - Avsluta vörtkoket (Total koktid 65 min). - Kyl ner vörten så nära jästemperatur som möjligt. - Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl.	
Steg 3 - Jäsning - Strö torrjästen på ytan av vörten och vänta 15 minuter innan jäskärlet ruskas om. - Jäs i ca 7 - 10 dagar vid 10 - 12 °C. - Låt temperaturen gå upp till 14 - 16 °C och håll vid den temperaturen i 10 dagar till. - Tappa upp på ölfat eller på flaska, se Kolsyrejäsning på flaska. - När ölet fått kolsyra blir det oftast bättre efter en period av kallagring vid ca 3 °C.	Kolsyrejäsning på flaska För att kolsyrejäsa på flaska kan du tillsätta en mindre mängd socker, s.k. primingsocker, vid flasktappningen. Normal dosering är 6 - 7 gram strösocker per liter öl. Detta motsvarar ca 2 kryddmått strösocker per 33 cl flaska. Sockret kan tillsättas i fast form till varje flaska, eller som sockerlag till hela batchen. Efter tillsats av socker kapsyleras flaskorna och efter 1-2 veckor har jästen konsumerat sockret och det har bildats kolsyra i flaskorna.

Bryggdata

Volym efter kok	20 liter	Alkohol	5,6 %
OG	1,056 - 1,060	Beräknad FG	1,014 - 1,016
Beska	21 IBU	Färg	17 EBC

Bryggdatum:

Uppmätt volym: _____ liter Uppmätt OG: _____ Uppmätt FG: _____

Tips

Värdena i receptet är teoretiska och kan variera beroende på vald bryggmetod. Utrustning som kommer i kontakt med den nerkylda vörten måste desinficeras! Fler tips och instruktioner hittar du på www.humle.se

Winter Lager (20 liters)

Lager beer / Märzen

Humlegårdens Winter Lager is a smooth lager beer. Malty notes of toast, honey and dried fruits are balanced by a soft bitterness and lightly hoppy notes. The beer style closest to this recipe kit is Märzen. For best result, begin fermentation cool at 10 - 12 °C. After 7 - 10 days of fermentation let the temperature rise to 14 - 16 °C and hold it there for 10 more days before bottling or kegging the beer. Lager beer usually gets even better with a period of cold lagering after carbonation is done.

Please consult the instructions of your brewing system for a more detailed brewing guide. This recipe is calculated for a brewhouse efficiency of 70 %.

Instructions	Ingredients
Step 1 - Mashing - Heat the water and add the crushed malt. - Mash at 66 °C for 75 minutes. - Separate the wort from the spent malt. - Aim at a pre-boil volume of 25 liters.	Malt - Weyermann® Pilsnermalt 3 kg - Weyermann® Munich malt 2 2 kg - Weyermann® Carared 0,25 kg
Step 2 - The Boil - Bring the wort to a boil. Boil for 5 minutes. - Add Magnum hops. Boil for 50 mins. - Add Saaz and Styrian Celeia and boil for 10 mins more. - End the wort boil (Total boil time 65 mins) - Then chill the wort close to fermentation temperature. - Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.	Hops - Magnum (60 minuter) 10 g - Styrian Celeia (10 minuter) 25 g - Saaz (10 minuter) 25 g Yeast - Fermentis Saflager W34/70 2 påsar
Part 3 - Fermentation - Sprinkle the dry yeast ontop of the cool wort. Leave for 15 minutes and then shake the fermenter to mix in the yeast. - Ferment at 10 - 12 °C for 7 - 10 days. - Allow temperature to rise to 14 - 16 °C and hold at that temperature for 10 more days. - Rack the beer to a keg or prime and bottle the beer. - When carbonation is done, the beer will improve with a period of cold lagering at around 3 °C.	Bottle Conditioning beer You can get your beer carbonated by refermentation in the bottle, by adding a small amount of sugar at bottling ("priming" the beer). The sugar lets the yeast create CO₂, thereby carbonating the beer. Normal dosage is 6 - 7 grams of white sugar per liter of beer, which equals about 2 ml of white sugar per 33 cl bottle. The sugar can be added dry to each bottle, or dissolved in water and added to the whole batch. After 1 - 2 weeks in ambient temperature the yeast has consumed the sugar and converted it into CO₂, which builds up the pressure inside the bottle, thereby carbonating the beer.

Recipe stats			
Batch volume	20 liter	ABV	5.6 %
OG	1,056 - 1,060	Est. FG	1,014 - 1,016
Bitterness	21 IBU	Colour	17 EBC

Brew date:

Measured batch volume: _____ liter OG: _____ FG: _____

Comments

The stats for this recipe is theoretical, and your result may differ from this depending on brewing method and other factors. All equipment touching cooled wort must be clean and sanitized.