

# BIAB SJEKKLISTE

BATCH: \_\_\_\_\_

## DAGENE FØR

Vask og sjekk utstyr (gryte, bord, hevert, gjæringskar, gjærlås, slanger, vørterkjøler)

Star San / annen desinfeksjon

Malt, humle, gjær, irish moss. Ev. spraymalt i reserve.

Maltpose, humlepose

Klargjør sted og temperatur for gjæring

Gjør klar til nedkjøling av vørter; flasker med is/isbiter, motstrømskjøler e.l.

Sett gjærstarter hvis aktuelt

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## BRYGGEDAG

Gjør klar Star San (bøtte + spray)

Rehydrering av tørrgjær hvis aktuelt (kan starte med dette når kokingen er i gang):

Desinfiser en beholder med lokk

Kok 2 dl vann, hell i beholderen og kjøøl ned til 30-35 °C

Strø gjæren på vannoverflaten, sett på lokk

Etter 15 min: Snurr/rist forsiktig på beholder for å blande inn. Bruk helst innen 30 min.

Utstyr: Gryte, bord, slanger, kabler, hevert, røreskje, sil, gjæringsbøtte, gjærlås, humle-/maltpose, stor gryte til malt etter mesking, termometer (x2?), hydrometer, ev. refraktometer, håndklær, vekt, litermål

Ekstrakt? Sett beholder i varmt vann for å få det lettere ut.

Mål opp malt, humle og irish moss. Ev. krydder.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## BRYGGING

Steng kran på gryte, fyll i vann, varm opp til 3-4 grader over mesketemp (f.eks. 66° + 4°). Bruk ev. [en kalkulator](#). **Tid start oppvarming:** \_\_\_\_\_

Ha i maltpose og hell malt forsiktig oppi, rør, sett på lokk. Hold temperatur i 60 min.

Slapp av med en god ale

Resirkulering (pumpe eller manuelt (løft vann over maltet hvert 15. min, mye til slutt))

Varm opp til 77° (utmesking), hold temperatur i 10 min.

Ta ut maltposen og begynn kok. Sjekk S.G. og tilsett ev. spraymalt for å nå O.G. Hvis hydrometer, korrigjer for temperatur: [Kalkulator](#). **SG:** \_\_\_\_\_

Ved kok, tilsett første humle (ev. i humlepose). Hvis ekstrakt, ta av varme og tilsett maltekstrakten. Rør godt og sett tilbake. Hell tilbake ev. vørter som har rent ut av maltpose. Kok i 60 min. **Tid start kok:** \_\_\_\_\_

Følg humleskjema inkl. ev. krydder:

Humle/krydder #1: \_\_\_\_\_ Tid: \_\_\_\_\_

Humle/krydder #2: \_\_\_\_\_ Tid: \_\_\_\_\_

Humle/krydder #3: \_\_\_\_\_ Tid: \_\_\_\_\_

Humle/krydder #4: \_\_\_\_\_ Tid: \_\_\_\_\_

Humle/krydder #5: \_\_\_\_\_ Tid: \_\_\_\_\_

Husk irish moss 10 min før koking ferdig. Hvis spiralkjøler; senk nedi samtidig.

Koking ferdig: Ta ut humlepose, tilsett ev. siste humle rett oppi.

Nedkjøling til 16-18 grader

Desinfiser sil, gjæringskar og lås

Tapp vørteren over til gjæringskar gjennom sil. **Mål O.G.:** \_\_\_\_\_

Tilsett gjærblandingen og sett på lokk.

Bruk en blank plastpose, spray på Starsan og hold over gjærlåshullet mens du vugger/rister gjæringskaret for å få oksygen inn i vørteren, minimum 10 min.

Sett på gjærlås (med Starsan) og sett i gjæringstemp (f.eks. 20°). **Tid:** \_\_\_\_\_

Vask utstyr. **Tid ferdig:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_