



ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
[PROTAGONIST]

Fresh Wort Kit

~~1. Brygg~~ 2. Gjær 3. Tapp

ARK 1



Recipe designed and
approved by Rijkman Jansen



PROTAGONIST

FRESH WORT KIT

Gratulerer med ditt valg av Fresh Wort Kit!

Vi er utrolig stolte av å kunne presentere Protagonist som Fresh Wort Kit, som er brygget av selveste **Kjetil Jikiun!**

Dette ølet er et ekstremt øl! Både på alkoholprosent, smak og vanskelighetsgrad.

Vi har sammen med Kjetil tatt oss av bryggeprosessen for deg. Det er blitt vannjustert, mesket i 3 omganger, kokt i 36t og til slutt tappet i poser som er klare for å settes til gjæring.

Her har du et glimrende utgangspunkt for å lage en fantastisk god **imperial stout!**

Les mer om Kjetil Jikiun på ark 2

INNEHOLDER

1 pose	15 liter fersk vørter*
4 pk	Fermentis US-05
1 flaske	Amigase Mega L (for bedre utgjæring)
2 pk	1,55kg Demerarasukker
2 pk	Lalvin EC 1118 5g, Champagnegjær
100 g	Espresso - Fazenda UM fra Sørlandets kaffebrenneri

*Posen inneholder sedimenter som kan følge med over i gjæringskaret, uten at det forringer resultatet.

Estimerte verdier

Alc %:	ca 16%
OG (før ekstra vann og sukker):	1.139
OG (inkl ekstra vann og sukker):	1.164
FG:	1.025 - 1.035
IBU:	100+
EBC:	100+

NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **20°C**
Ant. dager for utgjæring **14-20 dager**

Anbefalt:

Modningstid **6-12 mnd**
Serveringstemperatur **12°C**
Karb.sukker ved flasking **Må karboneres på fat****

**På grunn av den sterke alkoholprosenten vil ikke dette ølet kunne sukkerkarboneres på flaske.

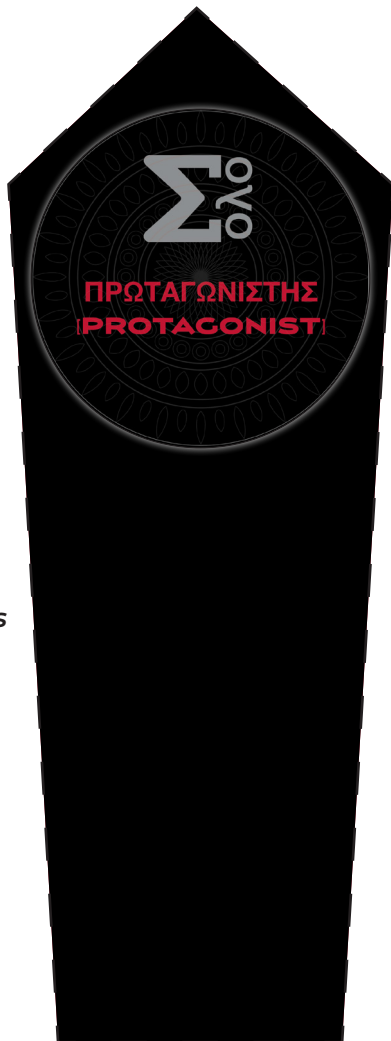
TIPS

Prøv gjerne med tilsetninger etter primærgjæring:

- Eikechips/terninger
- Vaniljestenger
- Bourbon
- Laktose

Her er det ingen grenser :-)

Se ark 2 for detaljert beskrivelse av gjæringsprosessen.



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

OG: _____

FG: _____

Tørrhumlet dag: _____

Til gjæring, L: _____

Gjæringstemp.: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

Notater: _____

MIN KARAKTER

1

2

3

4

5

Instruksjon

Se video og beskrivelse for
Fresh Wort Kit



olbrygging.no/tips/freshwortkit

Utviklet og produsert
av Ølbrygging AS
i Grimstad, Norge



Σ 0% 0% 0%

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
[PROTAGONIST]

Fresh Wort Kit

~~1. Brygg~~ 2. Gjær 3. Tapp

ARK 2



Recipe designed and approved by Rijkman Jansen

DEL 1 - PRIMÆRGJÆRING - DAG 1

1. Tøm vørteren i gjæringstanken

Desinfiser åpningen av vørterposen, og hell alt innholdet i gjærings-tanken. Fyll opp med 1,7 liter rent, kaldt vann (mer vann vil bli tilsatt senere i prosessen).

Tilsett ren oksygen via brusestein (1l/min i 100-120 sek)
alternativt riste dunken i 5 min.

2. Rehydrer gjæren

Kok opp 5dl vann, og la det **kjøle ned til 30°C**.

Tilsett 4 stk **US-05 gjær**.

Dekk til beholderen og la det stå i 15 minutter.

Rør om gjæren og så tilsett gjæren i gjæringskaret.

Pass på at dette gjøres under hygieniske forhold.

3. Tilsette enzym (Amigase Mega L)

Tilsett hele flasken med enzym i gjæringstanken, sammen med gjæren.

4. La stå å gjære på 20°C

Forventet gjæringstid er **ca 21** dager.

DEL 2 - SEKUNDÆRGJÆRING - DAG 5-8

1. Tilsette sukker - Dag 5

Når primærgjæringen er over, etter ca 7 dager, skal sukker tilsettes som sukkerlake.

Kok opp **1 pakke (1,55kg) demerarasukker** i 1 liter vann og tilsett i gjæringskaret. (Trenger ikke å kjøle ned)

2. Tilsett champagnegjær

Rehydrer gjæren: Kok opp 2 dl vann tilsett 1ts sukker, og la det **kjøle ned til 30°C**. Tilsett **2 stk EC 1118 champagnegjær**.

Dekk til beholderen og la det stå i 30 minutter.

Rør om gjæren og så tilsett gjæren i gjæringskaret.

Pass på at dette gjøres under hygieniske forhold.

3. Tilsett mer sukker - 3 dager etter forrige tilsetning

3 dager etter forrige sukkertilsetning tilsettes resterende sukker som sukkerlake.

Kok opp **1 pakke (1,55kg) demerarasukker** i 1 liter vann og tilsett i gjæringskaret. (Trenger ikke å kjøle ned)

DEL 3 - TILSETTE KAFFE - DAG 21

1. Mål FG

Champagnegjær kan tåle høyere alkoholprosent enn det står på pakken og kan gjære lengre ut enn vi estimerer. Dersom SG beveger seg under 1.025 anbefaler vi at du tilsetter mer sukker i form av sukkerlake (500g sukker/dextrose/farin i 3,5dl vann hver 2. dag) frem til FG er stabil over 1.025. **Ideelt sett bør FG ligge på 1.030-35.**

Her må du smake deg frem og tilsette mer sukker om du synes ølet har for lite sødme. Sukker tilsatt nå på slutten vil ikke gjære ut, det vil gi ølet sødme og fylde.

NB: Stabil FG

På et slikt ekstremt øl er det normalt at FG kan avvike med 10 poeng til eller fra. Så lenge den er stabil over 3 dager, vil den være klar for neste steg.

2. Tilsett kaffe - 2 til 3 dager før tapping

Lag espressokaffe i presskanne.

Tøm kaffeposens innhold i presskannen, og fyll på med 7 dl vann på 92 °C. La det trekke i 5 min. Press ned og tilsett kaffen i gjæringskaret. (Trenger ikke å kjøle ned)

DEL 4 - TAPPE PÅ FLASKER ELLER FAT

Tappe på flasker

Ølet vil **ikke kunne sukkerkarboneres** på flasker, på grunn av sitt høye alkoholnivå, og må derfor tvangskarboneres før det tappes på flasker.

Tvangskarbonering kan gjøres på en gjæringstank som tåler trykk, på fat, eller oxebær-flasker.

Når ølet er ferdig karbonert, kan det mottrykksfylles på flasker.

Tappe på fat

Overfør ølet fra gjæringskaret til fat, og karboner med CO₂ opp til ca 2 CO₂-volum. Dette ølet skal ha lavt kullsyrenivå.

Eksempel: 0,5 bar på 4°C i ca 7 dager

Modningstid

Dette ølet vil utvikle seg over tid. La det stå 3-4 måneder og smak deretter jevnlig mens ølet modnes. Etter 6-12 måneder er det nok markant rundere. Kan stå opp til 20 år!



Kjetil Jikiun er ikke den første som brygger hjemme, men han er definitivt en markant personlighet innen moderne hjemmebrygging. Som flyver i SAS hadde han god tilgang på inspirasjon fra hele verden, og i 2002 valgte han sammen med Gunnar Wiig å starte Nøgne Ø – Det Kompromissløse Bryggeri. Visjonen var å bringe mangfold og innovasjon til kommersiell brygging av ekte ale.

Nøgne Ø vokste fra en produksjon på 60 hl i 2003 til anslagsvis 1800 hl i 2015. Bryggeriet er kjent for å være en spydspiss innen innovasjon og kunnskapsformidling om øl. I 2013 kjøpte Hansa majoriteten i Nøgne Ø, og kort tid etter valgte Kjetil å forlate bryggeriet til fordel for egen satsning i Hellas med brandet **Solo Brewery**. Han ville forbli kompromissløs og innså at det var mest forenelig å gjøre på egenhånd.

Kjetil besøkte en kveld et sted som den gang het **The Brickseller i Washington DA**. Dette er en pub som omtales som den første ordentlige ølbaren i USA. Der drakk han **Avery's Mephistopholos** og ble inspirert til å kladde ned en helt ny oppskrift på en serviett. Dette utviklet seg til en serie med øl som kun skulle brygges én gang. Det første ølet i serien fikk navnet **Dark Horizon 1**, ølet som fikk Nøgne Ø høyt inn på topp 50-listen på Ratebeer.com i 2007. Dark Horizon 1 ligger fortsatt på 20.plass på Ratebeers «Top all time beers» under «Imperial Stout» i godt selskap av andre store klassiske øl.

Protagonist er Kjetils fortsettelse på denne serien etter at han forlot Nøgne Ø