

The old mill

Roasted Pepper Saison



20 LITER

THE OLD MILL

ROASTED PEPPER SAISON

Estimerte verdier

Alc %: 5,9%

OG: 1.047

FG: 1.002

IBU: 28

EBC: 8

INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
20g	Sort pepper - dag 10*
30g	Tørrhumle Saaz -dag 10**
1 pk	SafAle BE-134

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

VEILEDNING

1. Desinfiser alt utstyr som skal brukes.
2. Hell vørteren i beholderen den skal gjæres på.
3. Fyll opp med 5 liter vann
4. Tilsett gjær - anbefalt gjæringstid 14 dager
5. Tilsett tørrhumle og pepper etter 10 dager

Når gjæringstiden er over, bør ølet ha en stabil FG over 3 dager

6. Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.

For kullsyre på flasker: tilsett 7g sukker pr liter.

Instruksjon

Se video og
beskrivelse
av **FWK** her



olbrygging.no/tips/freshwortkit

NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **25°C**
Ant. dager for utgjæring **14 dager**

Anbefalt:

Modningstid **4-6 uker**
Serveringstemperatur **7°C**
Karb.sukker ved flasking **7g pr liter**
CO2 Volum **2,8 Vol**

TIPS

***Instruks for pepper:** Rist pepper forsiktig i en stekepanne. Tilsettes under gjæring dag 10 – humlepose anbefales.

****Tilsett tørrhumlen** på dag 10 i gjæringsprosessen.



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

VÅRE FWK

Hydromettermåling:

Vi har beregnet OG for deg ut i fra stamvørteren i posen og tilsatt vannmengde. Om du utfører en måling selv rett etter å ha blandet i rent vann vil det mest sannsynlig gi et tall som avviker fra oppgitt OG, dette fordi vørteren med mye sukker og det kalde vannet fra springen vil bruke lang tid på å blande seg til en homogen blanding

Uklart øl

Vørteren vår er tappet varm på posen som først blir vakuumert så nitrogenflushet og fyllt, dette for best mulig holdbarhet. (eventuelle bobler i posen er nitrogen, ikke luft)

Denne metoden medfører en lengre nedkjøling enn normalt som kan gi såkalt kjøletåke eller cold haze i det ferdige ølet.* Dette betyr i praksis at ølet de første ukene ser klart ut varmt, men blir disig i glasset etter å ha stått i kjøleskap. Dette er kun estetisk og gir ingen smak/usmak.

MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

Produktet er utviklet av Ølbrygging AS og produsert ved Arendals Bryggeri av profesjonelle bryggere.



The old mill

Roasted Pepper Saison



20 LITERS

THE OLD MILL

ROASTED PEPPER SAISON

Estimated values

Alc %:	5,9%
OG:	1.047
FG:	1.002
IBU:	28
EBC:	8

CONTENTS

1 bag	Fresh Wort*
30g	Dry hop Saaz - day 10
20g	Black pepper - day 10
1 pk	SafAle BE-134

*The fresh wort bag contains sediment that can be carried over to your fermentation vessel, without it impairing the end result.

GUIDANCE

1. Sanitize all equipment to be used.
2. Pour the wort into the fermenter.
3. Add 5 liters of water
4. Add yeast- recomanded fermenting time is 14 days
5. Add dry hops and pepper after 10 days

After fermentation, the beer should have a stable FG over 3 days

6. Keg or bottle the finished beer

For carbonation in bottles: add 7g of sugar per liter.

INFORMATION

Fermentation temp **25°C**
Days of fermentation **14 days**

Recommendations

Aging time **4-6 weeks**
Serving temperature **7°C**
Priming sugar **7g pr liter**
CO2 Volume **2,8 Vol**

TIPS

***Pepper instructions:** Gently toast the pepper in a frying pan. Add on day 10 of fermentation – using a hop bag is recommended.

****Add the dry hops on day 10 of the fermentation process.**



Cut out!

It fits in the
Bishop Tap Handle
KL17947

O.G:

F.G:

ABV:

Brewed date:

Notes:

OUR FWK

Hydrometer Measurement

We have calculated the OG based on the wort in the bag and the amount of water added. If you take a measurement right after mixing in clean water, it will most likely give a value that differs from the stated OG, as the wort with a high sugar content and cold tap water will take time to blend into a homogeneous mixture

Cloudy Beer

Our wort is filled hot into the bag, which is first vacuumed, then nitrogen-flushed, and filled. This method ensures the best possible shelf life. (Any bubbles in the bag are nitrogen, not air.)

This method results in a longer cooling process than usual, which can cause what is known as "cold haze" in the finished beer. In practice, this means that the beer may appear clear when warm, but becomes cloudy in the glass after being refrigerated. This is purely aesthetic and does not affect taste or flavor.

If you want to speed up the clearing process, the following products can help:

- Brewers Clarex (added with yeast)
- Beer Finings (added the day before bottling)

The product is developed by Ølbrygging AS, Norway and produced at Arendals Bryggeri by professional brewers

