

Dark Horizon 2025

Imperial Coffee Stout

Nøgne



Ark 1/2

20L

DARK HORIZON 2025

IMPERIAL COFFEE STOUT

Estimerte verdier

Alc %: ca 16%
OG: 1.167
FG: 1.033
IBU: 100
EBC: 158

MALT 10KG

4 kg Maltblanding eske 1
6 kg Maltblanding eske 2

HUMLE

Humle kok 90 min

ANDRE TILSETNINGER

3,5kg Demerara Sukker 5x700g
15ml Amigase mega L
10g Gjærnæring
90g Kaffe fra Carlos Coffee
50g Eikechips Dark Premium
25g Kakaonibs
50g Kakaopulver
5stk Vaniljestang Bourbon

GJÆR

4 pk Lallemand Nottingham
2 pk Lallemand EC-1118

Gjær skal tilsettes på forskjellige tidspunkt.
Rehydrer gjær før tilsetting. Se ark 2

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	90 min
Liter til gjæring	20L
Koketid	90 min*
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	21+ dager

Anbefalt:

Modningstid	6-12 mnd
Serveringstemperatur	10°C
CO2 volum på fat	2 Vol
Lagringstid	0-20+ år

TIPS

På ark 2 finner du info om:

Dobbeltmesking:

Om du brygger på et apparat som ikke har plass til 10kg malt anbefales det å meske i to omganger.

*Koketid

Vi anbefaler å koke i 4 timer, for best resultat, FØR humle tilsettes de siste 90 min, dette vil øke karamelliseringen

Gjæringsprosessen:

Gjær og sukker skal tilsettes på forskjellige tidspunkt

Kaffe og eikechips:

tilsettes når gjæringstiden nærmer seg slutt

Les gjennom hele ark 2 før du går i gang!

Dark Horizon 2025

Imperial Coffee
Stout

Nøgne Ø



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 65 Gen 4

Meskevann: 32 L

Skyllevann: 10 L

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

OBS: Ved bruk av BrewZilla 35L må man dobbeltmeske (**Se ARK 2**)

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 71°C*

Mesk: 66°C

Utmesk/skylling: 78°C

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert
av Ølbrygging AS
i Grimstad, Norge



Dark Horizon 2025

Imperial Coffee Stout

Nøgne Ø



Ark 2/2

20L

DEL 1 - BRYGGING

Har du ikke plass til 10kg malt så benyttes dobbeltmesking
(se fremgangsmåte på baksiden av arket)

1. Vannmengde mesking:

følg anvisningen til din bryggemaskin (ca 25 liter)

Meskes ved 66°C i 90min, ingen utmesk
Bruk av risskall (ca 500g) i mesken vil gjøre avsilingen enklere

2. Skylling: Målet er 25L, SG 1.086 før kok
Skyll med 10-12 liter vann.

3. Kok - Skal kokes i minimum 90 min, eller til man har vørter med OG 1.106

- Kakaonibs
- kakaopulver
- 700g Demerara
- Humle
- 1-2g gjærnæring

Alt skal kokes i 90 min. Rør jevnlig for å unngå at det brenner seg, ettersom det er mye sukker i vørteren

4. Nedkjøling: Kjøøl ned til 18-20°C og overfør til gjæringskar

5. Tilfør oksygen. Her er to alternative metoder:

- Med brusesten og ren komprimert O2 (1L/min i 100-120sek)
- Rist på dunken til du får blodsmak i munnen

DEL 2 - PRIMÆRGJÆRING

1. Rehydrer gjæren

Kok opp 4dl vann, og la det **kjøle ned til 30°C**

Tilsett 4 stk **Nottingham gjær**

Dekk til beholderen og la det stå i 15 minutter

Tilsett gjæren i gjæringskaret

Pass på at dette gjøres under hygieniske forhold

2. La stå å gjære på 20°C

Forventet gjæringstid er **ca 21** dager.

3. Tilsette enzym (Amigase Mega L) dag 3-4

Tilsett hele flasken med enzym i gjæringstanken (når stormgjæringen avtar)

Tips:

- Det anbefales å bruke en "blow-off" under primærgjæringen grunnet mye gjær og høyt sukkerinnhold
- Tilføring av mer oksygen på dag 2 vil hjelpe med videre gjæringsforløp

DEL 3 - SEKUNDÆRGJÆRING

Dette er det mest kritiske punktet i prosessen!

-Man må ikke tilsette ny gjær og sukker for tidlig, da dette kan ødelegge for Nottingham gjæren. Champagne-gjæren vil ta over og den spiser ikke malt-sukker, kun enkle sukkerarter (demerara), og da vil du ikke gjære langt nok ned

- Tilsettes det for mye sukker for raskt kan det føre til at gjæringen stopper. Å gjenoppta gjæringsprosessen kan være svært utfordrende

1. Tilsette champagnegjær - SG under 1.025

Rehydrer gjæren: Kok opp 1 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. Tilsett så gjæren i gjæringskaret.

Pass på at dette gjøres under hygieniske forhold

2. Tilsette 1. sukkertilsetning og vaniljestenger

Når primærgjæringen er over, skal sukker og **vaniljestenger** tilsettes som sukkerlake. Ta en skarp kniv og del vaniljestengene på langs, og skrap ut frø. Tilsett både stenger og frø i kjelen sammen med **700g demerarasukker** i 3,5 dl vann. Kok opp og kjøøl ned til 30-40°C, tilsett alt i gjæringskaret

3. Tilsett 2. sukkertilsetning - SG under 1.025

Etter forrige sukkertilsetning må du vente til sukkeret, som ble tilsatt i steg 1 er gjæret ut, før mer sukker tilsettes som sukkerlake

Kok opp **700g demerarasukker** i 3,5 dl vann og tilsett i gjæringskaret.

4. Tilsette 3. sukkertilsetning - SG under 1.025

Gjenta steg 3

5. Tilsette 4. sukkertilsetning - SG under 1.025

Gjenta steg 3. Denne sukkertilsetningen kan deles og tilsettes i 2 omganger om utgjæringen går tregt

Om gjæringen avtar/stopper ved ett av punktene, vil mer sukker på dette stadiet bare føre at gjæringen stopper helt opp og ølet ender opp med å bli altfor søtt

6. Få riktig FG

Fortsett å mate med demerarasukker til gjæren stopper opp og avslutt med å søte opp ølet til ønsket FG 1.018-1.028 (smak og behag)

DEL 4 - TILSETTE KAFFE - STABIL FG

1. Mål FG over 3 dager for å sjekke at den er stabil

2. Tilsett eikechips Dark Premium

Steriliseres ved å ha i stekeovnen på 90°C i 5-10 min, eller la ligge i en humlepose i skotsk whisky over natten før tilsetning. La ligge i 5-10 dager. Smak underveis og fjern chips når du er fornøyd

3. Tilsett kaffe - 2 til 3 dager før tapping

Lag espressokaffe i presskanne.

Tøm kaffeposens innhold i presskannen, og fyll på med 1L vann på 92 °C. La det trekke i 5 min. Press ned og tilsett kaffen i gjæringskaret.

DEL 5 - 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 oxebar-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 6-12 måneder og smak deretter jevnlig mens ølet modnes. Etter 12 måneder er det nok markant rundere. Kan stå opp til 20 år!

Voks

Skal man lagre ølet over flere år kan det være lurt å forsegle korken med voks for å unngå at ølet oksideres.

Litt oksidering er ønskelig, smak deg frem og dypp flaskene i voks når du synes det er nok oksidering (hint av sherry/portvin-rosiner-svisker-tørket frukt)

DOBBELTMESKING

Dobbeltmesking vil si å meske i to omganger med samme vørter. Dette brukes om man brygger med mer malt enn det er plass til i bryggeren:

1. Ta posen fra "Eske 1" (inneholder basemalt)+ 1 kg fra "Eske 2"= 5kg
Meskes i 60 min ved 66°C - Ingen utmesking (v78°C)

2. Skyll med kun 5L vann som holder 66°C

3. Ta ut den brukte mesken, maltrøret settes tilbake og resten av maltet røres inn til en ny mesk. Meskes i 30-60 min ved 66°C

4. Skyll nå med resterende vann, slik at du får riktig antall liter før kok