

Mäskäysresepti

Dry Stout

(20 litraa)

Guinness-tyylinen Dry Stout on takuuvarmasti sellainen olut, jonka valmistamista tulee joskus kokeiltua. Hyvin tumma, paahdetun makuinen bitterolut, jossa kuivahko jälkimaku. Ei lainkaan niin vahva, paksu ja täyteläinen kuin saattaisi luulla, vaan oikeastaan melko helposti juotava. Aromeina voisi mainita mm. kahvin ja suklaan, jotka tässä oluessa tulevat hienosti esiin.

Resepti on käännetty Brew Your Own -julkaisun vastaavasta reseptistä. Amerikkalaiset mittayksiköt on muunnettu eurooppalaisiksi yksiköiksi ja mallas- ja humalalaadut on sovellettu Suomessa yleisesti saataviin mallas- ja humalalaatuihin.

Reseptissä tarvittavan humalan määrä riippuu käytettävän humalan alfahappopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfahappoa (gα). Alfahappopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.

Kaava: $g\alpha / \alpha\% \times 100 = \text{grammaa humalaa}$

Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfahappoa ja humalan alfahappopitoisuus on 5%, niin kaava on $3,5 / 5 \times 100 = 70$ grammaa humalaa.

Ylläoleva koskee pääasiassa katkerohumalaa. Aromihumalan määrä voidaan joissain tapauksissa ilmoittaa suoraan grammoina humalaa (g).

Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöominaispaino (OG): 1.041

Loppuominaispaino (FG): 1.010

Väri (EBC): 87

Katkeruus (IBU): 41

Alkoholipitoisuus (ABV%): 4,1

Ainekset:

3 kg Maris Otter Pale mallasta (esim. Simpsons Finest Pale Ale Maris Otter 4-6 EBC) - Murskattu

840 g Ohrahiutaleita (ei mallastettuja)

420 g Paahdettua ohraa n. 1300 EBC (esim. Simpsons Roasted Barley 1300-1900 EBC) - Jauhettu hienoksi

Humala: 2,5 gα East Kent Golding humalapellettejä (60 min.)

Hiiva: Wyeast 1084 Irish Ale tai SafAle US-05

Mäskäys ja keitto

Jauha paahdettu ohra erittäin hienoksi. Tavallinen murskaus ei tässä reseptissä riitä. Pale-mallas sen sijaan murskataan normaalisti.

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 52°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 49°C.

Ylläpidä 49°C noin 15 minuutin ajan, välillä sekoittaen.

Nosta lämpötila 66°C asteeseen ja ylläpidä se n. yhden tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Nosta lämpötila 76°C asteeseen ja aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteennpinnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastian on saatu n. 25,7 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.032.

Kuumenna vierre kiehuvaaksi. Kokonaiskeittoaika on 90 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 60 minuuttia: Lisää humala.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä.

Jäähdytä vierre nopeasti 18°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät ym. siivilöidä pois. Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.

Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierteeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 1 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna.

Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 2 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättyinä.

Käyminen

Anna käydä ensin 18°C:ssa ja sitten n 3 päivän kuluttua nosta lämpötila 21°C:een ja anna käydä kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee kaikkiaan noin viikko.

Mittaa viikon jälkeen ominaispaino vähintään 2 kertaa, 1 vuorokauden välein. Käyminen on valmis kun ominaispaino ei enää muutu mittauskertojen välillä. Merkitse lopullinen ominaispaino (FG) muistiin.

Anna oluen rauhoittua vielä 2 päivää ennen seuraavaa vaihetta.

Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan.

Pullotusta varten, siirrä olut erilliseen pullotusastiaan. Varo liikuttamasta pohjasakkaa. Lisää jälkikäymisokeri (n. 150 g panimosokeria / 20 litraa olutta, tai oman mieltymyksesi mukaan) pullotusastiaan ja sekoita. Pullota saman tien sopiviin ja kestäviin pulloihin ja sulje pullot tiiviisti. Anna jälkikäydä huoneenlämmössä ja pimeässä vähintään 2 viikkoa.

Kegitettäessä olut siirretään varovasti kegeihin, varoen liikuttamasta pohjasakkaa. Oluen voi halutessa kirkastaa ennen kegittämistä, esimerkiksi *cold crash* -menetelmällä: Olut jäähdytetään mahdollisimman kylmäksi (juuri ja juuri nollan yläpuolelle) ja annetaan kirkastua. Tähän menee yleensä muutamasta päivästä pariin viikkoon.

Kegitetyn oluen voi hiilihapottaa paineella (*force carbonation*).

Tarjoilulämpötila: 11-13°C.