

Mäskäysresepti

Extra Special Bitter (ESB)

(20 litraa)

Extra Special Bitter (ESB), kulkee myös nimillä English Pale Ale tai Strong Bitter. Fuller's:in samanniminen olut on lajin arkkityyppi. Tukeva katkero, mutta ei kuitenkaan niin tukeva, että se peittäisi maltaan maut alleen. Tässä oluessa tasapaino on avainasemassa. Tämä olut on Bitter-oluiden joukossa vahvin. Tämä vaikuttaa sekä oluen täyteläisyyteen, että sitä tasapainottavaan katkeroon.

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 $3,5 / 5 \times 100 = 70 \text{ grammaa humalaa}$.

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

Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöominaispaino (OG): 1.056

Loppuominaispaino (FG): 1.016

Väri (EBC): 18

Katkero (IBU): 41

Alkoholipitoisuus (ABV%): 5,3

Ainekset:

4,9 kg Pale mallasta (esim. Viking Pale 4-7 EBC tai Simpson's Pale 4-6 EBC) - Murskattu

230 g Crystal/Cara mallasta n. 40 EBC (esim. Viking Caramel 30 tai 50 EBC) - Murskattu

110 g Crystal/Cara mallasta n. 300 EBC (esim. Viking Caramel 300 EBC) - Murskattu

1. humala: 2,55 gα East Kent Golding humalapellettejä (60 min.)

2. humala: 1,5 gα East Kent Golding humalapellettejä (0 min)

Hiiva: Wyeast 1968 London ESB Ale tai Lallemend London ESB

Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 72°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 67°C.

Ylläpidä 67°C noin 1 tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Lisää lähes kiehuvan kuumaa vettä, koko ajan sekoittaen (voi käyttää kiertopumppua), kunnes lämpötila on 76°C.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteenpinnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastian on saatu n. 23,5 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.048.

Kuumenna vierre kiehuvaaksi ja lisää 1. humala. 1. humalan lisäyksestä lähtien keittoaika on 60 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä ja lisää heti perään 2. humala.

Jäähdytä vierre nopeasti 20°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät 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 lisättynä.

Käyminen

Anna käydä 20°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee 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 jälkikäymissokeri (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: 10-13°C