

Mäskäysresepti

German Pilsner

(20 litraa)

Verrattuna Tshekkiläiseen Pilsneriin, tämä sen saksalainen vastine on hieman rapeampi ja kuivempi ja siinä on hivenen enemmän katkeroa. Rungoltaan tämä olut on keskitasoa-kevyehkö ja väriltään luonnollisesti vaalea. Oljenkeltaisesta vaalean kullankeltaiseen. Maltaana käytetään nimenomaisesti pilsnermallasta. Olueen voi kuitenkin halutessaan lisätä yksilöllisyyttä ja vaahtorakennetta esimerkiksi pienellä määrällä (0-10% kokonaismäärästä) Carapils-mallasta.

Lagerhiiva vaatii alehiivaan verrattuna viileämmän käyntilämpötilan (n. 10-13°C), mutta antaa vastavuoroisesti makuun lisää rapeutta.

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 alfa-happopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfahappoa (gα). Alfa-happopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.

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

Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfahappoa ja humalan alfa-happopitoisuus 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): 1.048

Loppuominaispaino (FG): 1.009

Väri (EBC): 6

Katkero (IBU): 37

Alkoholipitoisuus (ABV%): 5,1

Ainekset:

4,6 kg Pilsnermallasta n. 4 EBC (esim. Viking Pilsner 3-4,5 EBC) - Murskattu

1. humala: 2 gα Perle humalapellettejä (60 min.)

2. humala: 0,5 gα Hallertau humalapellettejä (15 min)

3. humala: 0,5 gα Hallertau humalapellettejä (1 min)

Hiiva: Wyeast 2124 (Bohemian Lager) tai MJ M84 (Bohemian Lager) tai Lallemand Diamond Lager

Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 70°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 64°C.

Ylläpidä 64°C vähintään 1,5 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 nesteenninnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastiaan on saatu n. 26,3 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.037.

Kuumenna vierre kiehuvaksi. Kokonaiskeittoaika on 90 minuuttia.
Kun keittoaikaa on jäljellä 60 minuuttia: Lisää 1. humala.
Kun keittoaikaa on jäljellä 15 minuuttia: Lisää 2. humala.
Kun keittoaikaa on jäljellä 1 minuutti: Lisää 3. humala.
Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä.

Jäähdytä vierre nopeasti 10°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois.
Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.
Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierreeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 2 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna.
Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 3 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättynä.

Käyminen

Anna käydä 10°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin pari viikkoa.
Mittaa tämän 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, jonka jälkeen siirrä kylmään (juuri ja juuri yli 0°C) vähintään kuukaudeksi.

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*).

Tämä olut tulee kypsyttää kylmässä (juuri ja juuri yli 0°C) vähintään kuukauden ajan.

Tarjoilulämpötila: 6-8°C.