

86 Days Pilsner - perusresepti

23 l ~4,5 vol-%

Vaalean oljenkeltainen olut. Selkeä, mausteinen Saaz-humalan aromi. Raikas ja kuiva olut, jossa virkistävää humalan katkeroa. Lähtöominaispaino (OG) n. 1.038.

Lagerhiiva (pohjahiiva) voidaan käynnistää hieman lämpimämmässä ja lämpötilan annetaan sitten laskea seuraavan vuorokauden aikana.

Pohjahiivalla viileässä käyminen kestää jonkin aikaa pintahiivaoluita pidempään.

Olut vaahtoa käymisen aikana pintahiivaoluita vähemmän.

Käymisprosessi etenee pidemmälle. Yleensä saavutetaan matalampi loppuominaispaino kuin pintahiivalla.

Olussa saattaa esiintyä "munamaista" tuoksua, joka kuitenkin häviää kypsytyksen aikana.

Pulloissa tapahtuva jälkikäyminen voi kestää viikon tai kaksi normaalia kauemmin.

AINEKSET

1 x 1.7kg TC 86 Days Pilsner

2 x 500g Light Dry Malt

Carbonation Drops

Väri: Kullankeltainen

Katkero: Keski

Täyteläisyys: Keski

OG: n. 1.038

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

Puhdista ja desinfioi huolella kaikki tarvikkeet, jotka ovat kosketuksissa olueen.

Lisää Light Dry Malt, sekä 2 litraa kuumaa vettä käymisastiaan. *Sekoita.*

Lisää olutuute käymisastiaan. *Sekoita.*

Tarkista lämpötila ja lisää kylmää tai kuumaa vettä saavuttaaksesi 23 litraa ja 22-24°C. *Sekoita.*

Sirottale kuivahiiva vierteen pinnalle ja sulje kansi.

Aseta käymisastia varjoisaan paikkaan ja anna käydä niin lähellä 13-16°C kuin mahdollista.

Vinkki: *Olutuute/mallasuute pehmenee jos purkki laitetaan kuumaan vesihauteeseen 15 minuutiksi ennen avaamista.*

Viimeiset pisarat saa purkista huuhtelemalla kuumalla vedellä.

Kun lisää kuivia aineksia (kuten Light Dry Malt) käymisastiaan, nosta käymisastia ja sekoita pyörittämällä astiaa. Tämä vähentää paakkuuntumista. Muutama paakku ei kuitenkaan haittaa. Ne kyllä liukenevat aikanaan.

KOHTA 2: KÄYMINEN

Käyminen kestää kokonaisuudessaan n. 2-3 viikkoa.

7. päivästä lähtien, mittaa ominaispaino päivittäin.

Käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana kaksi päivää peräkkäin.

Vinkki: *On hyvä aina käyttää ominaispainomittaria. Sen avulla voidaan määrittää että käyminen on valmis ja että oluen voi pullottaa. Mikäli kesken käynyt olut pullotetaan, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.*

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis (katso vinkki yllä).

Lisää pulloihin jälkikäymissokeria annostuksella 8g/litra (Carbonation Drops: 1,5 kpl per 500 ml pullo tai 2 kpl per 740 ml pullo). Mikäli aiot säilyttää pulloja pidempään (useita kuukausia), lisää vain yksi Carbonation Drop pulloa kohden (molemmat pullokoot).

Täytä pullot ja jätä n. 3 cm tyhjää pullojen yläosaan.

Sulje pullot tiiviisti.

Säilytä pulloja vähintään 2 viikkoa, pystyasennossa ja pimeässä, sekä 18°C tai yli, jotta hiilidioksidia tuottava toinen käyminen voi tapahtua.

Vinkki: Kiinnitä pulloitusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Avaa hana. Pulloitusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pulloitusvälineen yli niin, että venttiili osuu pullon pohjaan ja avautuu. Kun nesteen pinta on n. 3 cm pullon suusta, laske pullo alas ja poista se.

KOHTA 4: NAUTI!

Vähintään 2 viikon kuluttua, kokeile onko hiilihapotus onnistunut puristelemalla pulloja. Niiden pitää tuntua kovilta. (Lasipulloja ei luonnollisestikaan voi puristella tällä tapaa. Ohje koskeekin PET-pulloja.)

Olut kypsyy ajan kanssa huoneenlämmössä.

Ennen tarjoilua, jäähdytä olutpulloja pystyasennossa muutaman päivän ajan. Kaada olut hitaasti lasiin siten, että pullon pohjalle kerääntynyt sakka jää pulloon.

Vinkki: Huom: 2 viikkoa on minimi kypsytyisaika. Jotkut olutlajit (etenkin vahvemmat oluet) hyötyvät hieman pidemmästä kypsytyksestä ennen jäähdytystä ja tarjoilua. Tämä vaihtelee kaiken lisäksi oluterästä toiseen. Olutta voi kuitenkin kypsyttää useita kuukausia. Kun olutta kypsyttää pidempään, mm. kuplat pienenevät ja auttavat tekemään kermaisemman ja kestävämmän vaahdon. Kokeile itse sopivien kypsytyisaika oluellesi.

