

Fläderöl 2018 (20 liter)

American Pale Ale / Modern Lager

Fläderöl kan man göra på flera olika ölstilar. Jag har gjort många på Saison men har även gjort på APA och IPA. Det borde också gå bra att använda fläder i en ljus lager.

I maj så bryggde jag en öl tillsammans med Adelsö Bryggeri med frysta fläderblommor. När vörten hade kokat klart silades den genom blommorna tillsammans med humle innan den kylades ner. En annan variant jag har gjort är att tillsätta koncentrerad flädersaft till sekundären. Man kan även göra essens med sprit, men det har jag aldrig gjort. Lättast är att tillsätta fläder i Whirlpool eller i kokslut. Torrhumlar man med fläder är det risk för infektion, så att dra det genom het vört är nog säkrast.

Här kommer ett recept på en fräsch fläderöl. En APA eller en modern lager i grunden, beroende på vilken jäst man väljer. Det går även att göra en Saison, men då kan man byta ut 1,5 kg Pilsnermalt till vetemalt och jäsa med French Saison (Wyeast 3711).

Lycka till!
Maja Koivunen

Instruktioner	Ingredienser
Steg 1 - Mäskning <ul style="list-style-type: none">Värm upp vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten.Låt stå i 60 minuter vid 67°C.Sila bort maltresterna.Sikta på att få ut 25 liter vört till koket.	Malt <ul style="list-style-type: none">Weyermann Pilsnermalt 4,5 kgWeyermann Carapils 0,5 kg Humle & fläderblommor <ul style="list-style-type: none">Mosaic (15 min) 10 gMosaic (10 min) 15 gMosaic (5 min) 15 gMosaic (0 min) 20 gFläderblommor (0 min) 25 klasar Lagerjäst <ul style="list-style-type: none">Fermentis Saflager S-189 Alejäst <ul style="list-style-type: none">Liberty Bell Ale Mangrove Jack's M36
Steg 2 - Vörtkok <ul style="list-style-type: none">Koka upp vörten och koka i totalt 60 minuter utan lock.När vörten har koka i 45 minuter, tillsätt 10 gram Mosaic. Följ sedan koktid och mängd humle enligt listan till höger.Efter 60 minuters koktid, stäng av värmen och tillsätt 25 klasar med fläderblommor.Kyl ner vörten till rumstemperatur eller lagertemperatur. Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl. Blommorna ska inte med i jäshinken och ska filtreras bort. Använd exempelvis en saftsil.	
Steg 3 - Jäsning <ul style="list-style-type: none">Blanda ner jästen i den kylda vörten.Följ jästtillverkarens rekommenderade jästemperatur och tid.	

Bryggdata			
Volym efter kok	20 liter	Alkohol	5,5 %
OG	1,055	Beräknad FG	1,010
Beska	22 IBU		

