

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Oppskrifter

Øllopskrifter (sortert alfabetisk)

Amber Ale (OG 1053) - Ravfarget, aromatisk øl, som er manges favoritt. Den karamelliserte ambermalten og krystallmalten balanseres fint av aromahumlen.

Malt: 40 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
4 kg Ambermalt
2 kilo Crystalmalt

Humle: 360 gram Cascade, koketid 60 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
400 gram Centennial, koketid 5 minutter

Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l), Kan alternativt benytte Nottingham Ale **GJÆRES 2 uker i varmerom**

American Pale Ale (OG 1065, BE 45-50) – Mørkgyllen og forfriskende amerikansk pale ale med middels bitterhet og markert humleprofil

Malt: 44 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
3 kilo Dark Munich (25 EBC)
3 kilo Crystal fra Thomas Fawcett (120 EBC)

Humle: 20 gram Simcoe koketid 90 minutter
36 gram Chinook koketid 60 minutter
250 gram Mosaic koketid 15 minutter
150 gram Citra koketid 5 minutter
250 gram Chinook koketid 5 minutter
160 gram Citra tørrhumling etter 7 dager (NB! 160 gram totalt som fordeles og tilsettes bøttene under gjæringen)

Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Bayer (OG 1050) - Dette sørtyske, undergjærede ompaølet gjærer på kaldlageret vårt i minst tre uker før flasking. Kan drikkes av glass med hank, ved langbord. Men bayeren har flere sider. Maltsødmen gjør bayer godt egnet til ost. Prøv med en Camembert.

Malt: 22 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager)
12,5 kg Munichmalt Dark
1 kilo Roast Barley (Kan evt bruke Carafamalt)
700 gr Amber (Kan evt bruke Melanoidinmalt)

Humle: 300 gram Tettnanger, koketid 60 minutter (Kan evt bruke Fuggles)
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
150 gram Tettnanger, koketid 10 minutter (Kan evt bruke Fuggles)

Gjær: Saflager W34-70 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 3 uker i Kjølerom**

Variant: Ved å tilsette én Habanero-chili pr gjæringsbøtte (grovhakkes og trekkes til te i 0,5 ltr kokt vann. Chilien siles ut og teen blandes inn i vørteren før gjæret tilsettes) får man en fantastisk Caramba-bayer! NB, merk gjæringsbøtten(e) med chili godt!

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Belgisk Dubbel (OG 1065-70) Mesketemperatur 68 grader celsius Koketid 70 min. (PLS må omprogrammeres)

- Malt: 30 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
5 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
2,1 kilo Smoked barley
1,7 kilo Hvete malt
1,4 kilo Amber (Carared) malt
0,6 kilo Roast Barley (Carafamalt)
0,6 kilo Flaked Barley ***
- Humle: 200 gram Centennial, koketid 60 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
100 gram Chinook, koketid 5 min.
50 gram Cascade koke slutt
- Annet/Krydder: 400 gram Appelsin skall, koketid 5 min
100 gram Koriander, koketid 5 min
10 gram Stjerneanis, koketid 5 min
800 gram Rabarbra, koketid 10 min
1,5 kg Kandis sukker, koketid 10 min
3 kg Maltodex, koketid 10 min
600 gram Lønnesirup, koketid 10 min
- Gjær: Nottingham Belle Saison tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Blonde (OG 1050) – Den belgiske kusinen til Pale Ale. Et lyst og svært anvendelig hverdagsøl. Kan som Pale Ale anbefales til rød fisk.

- Malt: 33 kg Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
5 kg Hvetemalt
2 kg Munich malt
600 gram Crystal malt EBC 150
- Humle: 80 gram Chinook **Koketid 90 minutter (NB! PLS må omprogrammeres)**
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
200 gram Styrian Golding (Bobek), kokeslutt
200 gram Cascade, kokeslutt
200 gram Saaz, kokeslutt (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
- Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l), Kan alternativt benytte Nottingham Ale eller Nottingham Abbey **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Bock (OG 1060) – Denne klassikeren kan fort bli din favoritt!!

- Malt: 30 kilo Munich malt
12 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
2 kilo Amber (alternativt Carared)
1 kilo Crystal malt (EBC 150)
200 gram Chocolate malt
- Humle: 200 gram Saaz koketid 60 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
50 gram Saaz koketid 10 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
- Gjær: Saflager W34-70 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 3 uker i Kjølerom**

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Boston Lager (OG 1050) – Samuel Adams clone (skikkelig god!!)

- Malt: 40 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
2 kilo Crystal malt (EBC 150)
- Humle: 500 gram Tettnanger koketid 60 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
100 gram Tettnanger (koketid 15 minutter, (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
100 gram Tettnanger (koketid 5 minutter, (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
125 gram Tettnanger, Tørrhumles etter 7 dager. Ca 20 gram pr bønne (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
- Gjær: **ENTEN** Nottingham tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**
ELLER Saflager W34/70 (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 3 uker i kjølerom**

Brown Ale (OG 1048) - Noe mørkere malt gir denne alen en mer brent aroma. Minner om både engelsk brown ale, belgisk bruin, og kanskje tysk altbier.

- Malt: 32 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
4 kilo Crystalmalt
400 gram Chocolate malt
- Humle: 400 gram Styrian Golding (Bobek) koketid 60-70 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
140 gram East Kent Golding koketid 5 minutter
- Gjær: Nottingham Ale (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Doppelbock – "Salvator" (OG 1060) – Doppelbock er ikke for pyser, men denne må bare prøves! NB!! Oppskriften har en god del ingredienser som foreløpig ikke er i vårt standard lagerhold, og dette må bestilles av bryggeleder og hentes på Sofiemyr. Ta kontakt med Hans Jacob for tilgang til vår konto på nettbutikken til Bryggselv.

- Malt: 15 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
15 kilo Munich pale 15(Lys)
4 kilo Carapils 5
5 kilo Caracrystal 120/Crystal 120
4 kilo brown Malt
4 Kg Melanoidin
9 kilo Pils Light Spray Malt - Pulver). NB! Spray malt tas i sammen med bitter humle (Koketid 60 min.)
Spray malt røres ut i en gjærings bønne, og man bruker vørteren. Beregn ca. ti minutter for å få blandet ut pulveret. Anbefales å gjøre det i tre omganger.
- Humle: 140 gram German Northern Brewer/Chinook, Koketid 60 min
250 gram Hallertauer Mittelfrüh/Hersbrücker. Koketid 15 min.
- Gjær: Saflager W34-70 NB!! 30gr. Pr. 20 liter.
Rehydrer gjæren før bruk
Tilsett gjærnæring 1/2 ts. Pr. 20 liter.
Gjæres i min 3 uker på kaldlager. Sjekk at gjæringen starter og mål gjerne SG underveis. (Forvent høy FG 102X)
- Mesking: Mesk inn 50 grader
63 grader 35 min.
70 grader 55 min
77 grader 10 min
- Koketid: 90 min.

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Dunkelweissen (OG 1050) - Et tysk mørkt hveteøl...

- Malt: 9 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
18 kilo Hvete malt
9 kg Munich malt
0,8 kg Crystal malt
0,8 kg Roast Barley
- Humle: 220 gram Tettnanger koketid 90 minutter (NB! PLS må omprogrammeres)
100 gram Tettnanger koketid 5 minutter
- Gjær: Safbrew WB-06 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) GJÆRES 2 uker i varmerom

Hveteøl (OG 1050) - Et friskt og uklaret hveteøl, etter tysk tradisjon, brygget med halvparten hvetemalt. God som tørstedrikk på varme dager og til umamirik mildere mat, som en god omelett.

- Malt: 20 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager eller Heidelberg)
20 kilo Hvetemalt
- Humle: 380 gram Tettnanger koketid 60 minutter (Kan evt bruke Fuggles)
220 gram Tettnanger koketid 5 minutter (Kan evt bruke Fuggles)
- Gjær: Safbrew WB-06 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) GJÆRES 2 uker i varmerom

Grosch Mash-in 65C, meskes 65C i 90 min, Koking 90 min. (PLS må omprogrammeres)

- Malt: 34 kg Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
0,5 kg Carapils malt
0,5 kg Munich malt.
- Humle: 200g Chinook i 60 min (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
50 g Tettnang + 50 gr Mittelfruh i 15 min. (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
1 spiseskje Irish Moss, koketid 10 minutter
- Gjær: Saflager W34-70 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) GJÆRES 3 uker i kjølerom

IPA – India Pale Ale (OG 1065) - Humle- og alkoholsterkt paleøl, kanskje den mest trendy øltypen akkurat nå. Vår IPA er i den engelske tradisjonen, men våre amerikanske medbryggere inspirerer stadig til humleeksesser. Vår IPA Citra brygges hyppig!

- Malt: 42 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
2 kilo Hvetemalt
2 kilo Amber (Carared)
1 kilo Crystal malt (EBC 150)
- Humle: 200 gram Chinook koketid 60-70 minutter
200 gram Centennial koketid 15 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
250 gram Cascade, koketid 10 minutter
400 gram Amarillo, koketid 5 minutter (erstattes evt med Citra eller Mosaic)
400 gram Cascade ved kokeslutt
- Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l). Kan alternativt benytte Nottingham Ale GJÆRES 2 uker i varmerom
-

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Jule Ale (OG 1065) – En litt forsterket Brown Ale som til tross for sine snaut 7% har en lett form og umiskjennelig julesmak. Får juleklokkene til å kime allerede fra tidlig november, så pass på beholdningen mot høytiden!!

- Malt: 38 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
4 kilo Crystal malt
600 gram Chocolate malt
- Humle: 400 gram Styrian Golding (Bobek) koketid 60 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
140 gram EKG koketid 5 minutter
- Krydder: Legges i humlepose, koketid 5 minutter, **INTET MINDRE, OG HUSK AT HUMLEPOSEN MÅ FESTES**
100 g grovhakket, fersk ingefær
25 g hel nellik (grovknust)
30 g hele korianderfrø (grovknust)
500 gr mørk sirup (kan droppes)
- Gjær: Nottingham Ale (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Kölsch Meskes 55C i 15 min, 65C i 45 min, 77C i 5 min. Koking 90 min. (PLS må omprogrammeres). Dette er en hybridøl som gjæres med lagergjær men i det varme gjæringsrommet....

- Malt: 35 kg Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
4 kg hvete.
- Humle: 360 g Saaz i 60 min (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
160 g Saaz i 15 min. (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
- Gjær: Saflager S-23 **NB!!! GJÆRES i Ale-rom**

Pale Ale (OG 1050) - Standard overgjæret øl. Et lyst og svært anvendelig hverdagsøl a la belgisk blonde og engelsk pale. Kan anbefales til rød fisk.

- Malt: 36 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
750 gram Crystal malt EBC 150
- Humle: 450 gram East Kent Golding Koketid 60 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
300 gram Styrian Golding (Bobek) Koketid 5 minutter
- Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l), Kan alternativt benytte Nottingham Ale **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Pilsner (OG 1048) – Mesketemperatur 62 grader. Denne undergjærede lagerølen er nordmenn godt kjent med. Vår variant er godt humlet og har den tsjekkiske tradisjonen som forbilde. En god følgesvenn til sterk, ekvatornær mat, og til spekemat selvfølgelig.

- Malt: 33 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
4 kilo Munich malt (bruk alternativt Pale malt)
- Humle: 500 gram Saaz Koketid 60 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
300 gram Saaz Koketid 5 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
- Gjær: Saflager W34-70 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 3 uker i Kjølerom**
-

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Porter (OG 1065), Mesketemperatur 68 grader celsius (PLS må omprogrammeres) - Gjør seg best i pintglass, når det er kaldt ute og varmt inne. Brent og brunsvart, til å nyte, lenge. Nydelig til sauserike retter, som for eksempel finnbiffgryte eller pepperbiff.

Malt: 33 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
4,3 kilo Chocolate malt
2,35 Pilsnermalt
1,5 kilo Crystalmalt
1,5 kilo Roasted Barley

Humle: 200 gram Chinook, koketid 60 minutter
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
135 gram Tettnanger, koketid 15 minutter
135 gram Bobek, koketid 15 minutter
50 gram Tettnanger koketid 5 minutter (Kan evt bruke Fuggles)
50 gram Bobek, koketid 5 minutter

Gjær: Safale US-05 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l), Kan alternativt benytte Nottingham Ale **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Påskeøl (OG 1060), Mesketemperatur 68 grader celsius(60 min), 77 grader (15 min) – Perfekt i solveggen.

Malt: 42 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
4 kilo Melanoidin
1,5 kilo Flaked Barley

Humle: 100 gram Chinook, koketid 60 minutter
1000 gram lys sirup
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
100 gram Citra, koketid 15 minutter
100 gram Cascade, koketid 15 minutter
150 gram Chinook koketid 5 minutter
150 gram Centennial, koketid 5 minutter
150 gram Cascade, koketid 5 minutter
150 gram Citra, koketid 5 minutter

Gjær: Belle Saison tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l), **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Saison (OG 1065), Mesketemperatur 63 grader i 90 minutter (PLS må omprogrammeres) - Belgisk høstøl, brygget med spesialgjær og rikt humlet. Passer til graving, raking, stikling og potting. Saison er tørsteslukkende og komplekst, en kombinasjon som gjør at det passer til mye forskjellig mat. Tapas! Et øl som får stadig flere tilhengere.

Malt: 40 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
10 kilo Hvetemalt

Humle: 170 gram Chinook koketid 60 minutter
400 gram Saaz koketid 15 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
400 gram Saaz koketid 5 minutter (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)
400 gram Saaz koketid 0 minutter (kokeslutt) (Kan evt bruke Hallertau/Hersbrücker)

Gjær: Belle Saison (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 3 uker i varmerom**

Stout (OG 1060) - Dette er udiskutabelt ølet til skalldyrmiddagen. Legendarisk i kombinasjon med østers. Noen bryggerier går faktisk så langt som å tilsette østers i ølet! Stout betyr rett og slett sterk. Et mørkt, sterkt og kraftig øl, med smak av kaffe og sjokolade, for dem som liker sånt.

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



- Malt: 30 kilo Pale malt (Kan også hete Maris Otter)
10 kilo Flaked Barley
4 kilo Roasted Barley
1,2 kilo Chocolatemalt
- Humle: 560 gram East Kent Golding koketid 60 minutter
80 gram East Kent Golding koketid 5 minutter
- Gjær: Nottingham Ale(ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Trappist Rochefort el. lign (OG 1068), Mesketemperatur 65 gr i 90 min, koketid 90 min – Dronningen av øl, brygget av de belgiske Trappistmunkene som har perfektionert sine oppskrifter over hundrevis av år. Må bare prøves, men ikke for mye av gangen!

- Malt: 31 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager malt)
3 kilo Pale malt
2,1 kilo Special B
2 kilo Munich malt
1,1 kilo Amber malt
1,1 kilo Crystal malt
- Humle: 270 gram Bobek, koketid 90 minutter
100 gram Tettnanger, koketid 30 min.
1 spiseskje Irish Moss, koketid 15 minutter
70 gram Tettnanger, koketid 5 min.
100 gram East Kent Golding kokeslutt
- Annet/Krydder:
3 kg lys Candis, koketid 10 min
2 kg fruktose, koketid 10 min
2 ltr bringebærekstrakt, koketid 10 min
50 gram Knust Koriander (i humlepose), koketid 5 min
40 gram Knust Pepperkorn (i humlepose), koketid 5 min
- Gjær: Abbey tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**

Wit (Belgisk) (OG 1050) - Et belgisk hveteøl med appelsinskall og koriander. Vi har med stort hell variert med rips og rabarbra. Perfekt til sushi, og i stedet for hvitvin, til reker!

- Malt: 20 kilo Pilsner malt (Kan også hete Lager eller Heidelberg)
20 kilo Hvetemalt
- Humle: 380 gram Tettnanger koketid 60 minutter (Kan evt bruke Fuggles)
220 gram Tettnanger koketid 5 minutter(Kan evt bruke Fuggles)
- Krydder: Legges i humlepose, koketid 5 minutter
Knuste Korianderfrø, revet appelsinskall fra ca 8 appelsiner, eller ca 200 gram tørket appelsinskall.
ELLER
Ca 600 gr Rips elle rabarbra
- Gjær: Safbrew WB-06 tørrgjær (ca 15 gr pr dunk à 20l) **GJÆRES 2 uker i varmerom**
-

Samvirkebryggeriet – Oppskriftssamling

Versjon 12 april 2016



Diverse spinnoff-produkter (knekkebrød)

Kjetils Knekkebrød:

12 dl mask (brukt malt). Stekes 180 gr.C. i 50 min.
2 dl Grovt Mel
2 dl Havregryn
2 dl Solsikke Frø
2 dl Havrekli
2 dl Sesam Frø
1 dl Kruskakli
1 dl Linfrø
Buljong (5 gram)
7 dl vann

Bland godt. Smør utover med slikkepott på pizzapapir på stekeplate. Lag ruter. Nederst i ovnen i en time på 180 grader. Åpne døren noen ganger for å luften ut fuktighet.

Ølkokkens Knekkebrødvariant fra www:

Nok til to stekeplater med knekkebrød. 4 – 8 dl mask. Jo flere sorter jo mer kompleks vil masken være, og mer smakfull. Masken bør være så tørr som mulig.

2 dl Havregryn
3 dl Sømmalt hvete
2 dl Gresskar Frø
1 dl Solsikke Frø
1 dl Linfrø
1 dl Sesam Frø
1 ½ ts salt
1 ss havsalt (bruk alternative salt/krydder. Skal strøs forsiktig over før steking)
7 dl vann. Tilsett etter behov røren må ikke være for fuktig.

Bland alt det tørre i en bolle. Tilsett så væsken og bland det til en tykk røre. Røren spres så jevnt utover på bakepapir på 2 stekeplater. Det er viktig at den er jevnt fordelt, slik at alle knekkebrødene blir jevne og deilig sprø. Strø så havsaltet jevnt over. Rut dem opp med en kniv eller pizzaslicer, før de settes i en forvarmet ovn på 160 grader i 1 time og 20 minutter. Det er en fordel om det er en varmluftsovn, men vanlig stekeovn går også bra. Om du steker begge platene samtidig, bør platene bytte plass halvveis. Avkjøles på rist før de brytes opp og legges i en tett pose/kakeboks for oppbevaring. Se link <http://hoyskum.com/2012/11/12/olkokken-bryggerens-sunne-knekkebrod/>