

Ølets navn: Øve-bitter

Ølets type: English Ordinary Bitter (4B)

Bryggerens navn: Håvard Midtkil / Trolla Forsøksbryggeri

EBC for malten: Antatt 5 (ikke angitt på sekk fra Muntons - Muntons Maris Otter pale malt)

Oppskrift:

HÅNDBRYG.DK

Trolla Øve-bitter mk7

Style: Engelsk Ordinary Bitter

BEERCalc
Brewer: Håvard Midtkil

Statistics

Volume:	16 liters
OG:	1038
FG:	1010
Alcohol:	3.7 % by vol.
Colour:	7 EBC (Pale yellow)
Bitterness:	23 IBU
BU/GU:	0.6

Fermentables

Maris Otter Pale Malt 2500 grammes

Mash schedule: 68 degrees for 60 minutes

Hops

East Kent Golding 5.5% alpha 15 grammes 60 minutes

East Kent Golding 5.5% alpha 5 grammes 30 minutes

East Kent Golding 5.5% alpha 10 grammes 15 minutes

East Kent Golding 5.5% alpha 25 grammes 1 minutes

Fermentation

Yeast: 1275 Thames Valley Ale

Fermented at 20 degrees C for 4 days.

Fermented at 20 degrees C for 10 days.

Lagered at 20 degrees C for 14 days.

Comments:

Her er det nok en oppskrift som kan ende som "husets bitter". Det er en lys bitter basert kun på pale malt (maris otter) og én humleblomst (EKG). Moderne hopheads vil nok bruke mer aromahumle, men jeg mener den da blir litt for amerikansk i stilen. Thames Valley Ale oppførte seg veldig fint i denne oppskriften. Karboneringen skal være svak - 1-2g sukker pr. flaske er nok i mine øyne, men om den skjenkes rett fra kjøleskap på 4°C vil den virke noe flat. 12°C eller deromkring gir ønsket mengde futt og litt skum, og også riktig smaksbalanse. 4g irish moss 15 minutter før avsluttet koking. 68°C for meskingen og ca. 75°C skyllevann ga litt fylde og sødme som balanserer humlebitterhet og aroma. Det er forøvrig mye brød/kjeks/maltsmak av dette ølet - malten kommer rett gjennom, så det er sikkert et poeng å bruke en god malt (jeg liker maris otter).