Välkommen till Sköldinge öppna Ölbryggarmästerskap

SommarSköl 2019

Sköldinge Ölkultur är en lokal förening i Sköldinge. Vår idé är att stödja och utveckla Ölkulturen. Öl är mer än en dryck. Det är en del av vår kultur.

Vi genomför två hembryggartävlingar och alla bryggare är välkomna att deltaga även om du inte bor i närområdet.

Den 4 maj har vi vår sommartävling i Folkets hus i Sköldinge där du har möjlighet att få dina brygder granskade av besökarna.

Tävlingens upplägg:

5 klasser: Underjäst, Överjäst, Specialöl Sköl-klassen samt en lågalkoholhaltig klass understigande 2,25%. Specialklassen är det fritt att låta fantasin flöda och Sköl-klassen är en brygd från ett fastställt recept.

Lågalkoholklassen kommer att mätas med elektroniskt alkomätare. Man ska kunna köra bil trots att man druckit en öl.

Det är hög tid att ställa fram bryggeriet och börja skapa.

Vinnare blir den som får flest röster i ”Folkets val” inom varje klass. Skulle flera få samma antal röster i en enskild klass räknas även de röster man fått i övriga klasser för att få fram en placering.

Du får anmäla hur många öl du vill per klass. Tänk på att ta med tillräckligt med öl så att det räcker hela dagen

 Årets SKÖL Saion maj 2019 (Sköl) Se bilaga. Receptet finns även på Beersmith cloud

**Var: Sköldinge Folkets hus lördag 4 maj 13-17,30**

Till din hjälp kommer du att få tillgång till en bordsdel på cirka 100 cm

Fina priser till vinnarna i varje klass. I lågalkoholklassen kommer vinnarens recept att bryggas på ett större och kommersiellt bryggeri och säljas i grannskapet. Bryggaren godkänner att receptet används av Sköldinge Ölkultur. Eventuellt överskott av försäljning tillfaller Sköldinge Ölkultur..

Anmäl dig genom att skicka ett mail till undertecknad. Ange i mailet hur många öl du ställer upp med i varje klass samt brygdernas namn. Har du en logotyp får du gärna skicka med den som bilaga.

Sista anmälningsdag är 7 dagar före tävlingen 27 april kl 24.00

Anmäl dig och lycka till

Rune Mårtensson

Ordförande

Sköldinge ölkultur

E-post:

runelm@telia.com

                             **Skölrecept Saison (maj 2019)**

**Saison (25 B)**



***Type:*** All Grain
***Batch Size:*** 22,00 l
***Boil Size:*** 27,30 l
***Boil Time:*** 60 min
***End of Boil Vol:*** 25,00 l
***Final Bottling Vol:*** 20,00 l
***Fermentation:*** Ale, Two Stage

***Date:*** 2019-01-02
***Brewer:*** Fritte
***Asst Brewer:***
***Equipment:*** Grainfather 22l
***Efficiency:*** 66,00 %
***Est Mash Efficiency:*** 72,0 %
***Taste Rating:*** 30,0

***Taste Notes:***

|  |
| --- |
| Ingredients |
| **Amt** | **Name** | **Type** | **#** | **%/IBU** |
| 5,50 kg | Pale Ale Malt Balder (5,9 EBC) | Grain | 1 | 91,7 % |
| 0,50 kg | Caravienne Malt (43,3 EBC) | Grain | 2 | 8,3 % |
| 20,00 g | Mistral [5,60 %] - Boil 60,0 min | Hop | 3 | 12,5 IBUs |
| 30,00 g | Mistral [5,60 %] - Boil 15,0 min | Hop | 4 | 9,3 IBUs |
| 1,0 pkg | French Saison Ale (Mangrove Jack's #M29) | Yeast | 5 | - |

**Gravity, Alcohol Content and Color**

***Est Original Gravity:*** 1,050 SG
***Est Final Gravity:*** 1,005 SG
***Estimated Alcohol by Vol:*** 5,9 %
***Bitterness:*** 21,8 IBUs
***Est Color:*** 13,8 EBC

***Measured Original Gravity:*** 1,046 SG
***Measured Final Gravity:*** 1,010 SG
***Actual Alcohol by Vol:*** 4,7 %
***Calories:*** 427,1 kcal/l

**Mash Profile**

***Mash Name:*** Grainfather 66C
***Sparge Water:*** 13,61 l
***Sparge Temperature:*** 75,6 C
***Adjust Temp for Equipment:*** TRUE
***Est Mash PH:*** 5,64
***Measured Mash PH:*** 5,20

***Total Grain Weight:*** 6,00 kg
***Grain Temperature:*** 22,2 C
***Tun Temperature:*** 22,2 C
***Target Mash PH:*** 5,20
***Mash Acid Addition:***
***Sparge Acid Addition:***

|  |
| --- |
| Mash Steps |
| **Name** | **Description** | **Step Temperature** | **Step Time** |
| 66C | Add 19,70 l of water and heat to 66,0 C over 0 min | 66,0 C | 60 min |
| Mash Step | Heat to 75,0 C over 4 min | 75,0 C | 10 min |

***Sparge:*** Fly sparge with 13,61 l water at 75,6 C

***Mash Notes:***

**Carbonation and Storage**

***Carbonation Type:*** Bottle
***Pressure/Weight:*** 117,64 g
***Keg/Bottling Temperature:*** 21,1 C
***Fermentation:*** Ale, Two Stage

***Volumes of CO2:*** 2,3
***Carbonation Used:*** Bottle with 117,64 g Corn Sugar
***Age for:*** 20,00 days
***Storage Temperature:*** 18,0 C

**Notes**