Välkommen till Sköldinge Öppna Ölbryggarmästerskap

SommarSköl 21maj 2022

Det är hög tid att ställa fram bryggeriet och börja skapa

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 en Beerwalk i år och alla bryggare är välkomna att deltaga även om du inte bor i närområdet.

Den 21 maj har vi vår sommartävling i Folkets hus i Sköldinge där du har möjlighet att få dina brygder bedömda av besökarna.

Tävlingens upplägg:

5 klasser: Underjäst, Överjäst, Specialöl, Alkoholsvag samt Sköl-klassen. I Specialölklassen är det fritt att låta fantasin flöda, Alkoholsvaga klassen max 2,25 % Alc och Sköl-klassen är en brygd från ett fastställt recept.Se bilaga. På den alkoholsvaga klassen kommer ölen att kontrolleras med en elektronisk alkoholmätare.

.

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 vinnare Skulle det även där bli lika sker det lottning mellan bidragen. Vinnare och prisutdelning sker om det minst är 3 deltagare i klassen.

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

**Var: Sköldinge Folkets hus**

**När: lördag 21 maj Tid: kl 13-18**

Du kommer att få tillgång till en bordsdel på cirka 100 cm

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. Vi vill också ha uppgifter på dryckerna: OG, FG, IBU och Alc, Har du en logotyp får du gärna skicka med den som bilaga.

Sista anmälningsdag är 7 dagar före tävlingen 13 maj kl 24.00

Anmäl dig och lycka till

Rune Mårtensson

Ordförande

Sköldinge ölkultur

E-post: runelm@telia.com

Många bryggare hinner inte prova de olika bidragen under tävlingen så ta gärna med dig extra att byta med innan vi öppnar.

**Dunkel Weissbier SKÖL 22VT 30 l**

**Dunkelweizen (15 B)**



Type: All Grain
Batch Size: 30,00 l
Boil Size: 36,20 l
Boil Time: 90 min
End of Boil Vol: 31,25 l
Final Bottling Vol: 28,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 2022-01-10
Brewer: Rune
Asst Brewer:
Equipment: runes
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 72,0 %
Taste Rating: 30,0

Taste Notes:

Ingredients

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Amt** | **Name** | **Type** | **#** | **%/IBU** |
| 2,90 kg | Warbro pilsnermalt Balder (3,2 EBC) | Grain | 1 | 48,4 % |
| 2,40 kg | warbro vete (5,9 EBC) | Grain | 2 | 40,0 % |
| 0,60 kg | warbro rostad dinkel (10,0 EBC) | Grain | 3 | 10,0 % |
| 0,10 kg | Carafa I (Weyermann) (630,4 EBC) | Grain | 4 | 1,6 % |
| 30,25 g | Hallertauer [4,80 %] - Boil 60,0 min | Hop | 5 | 14,1 IBUs |
| 30,25 g | Hallertauer [4,80 %] - Boil 5,0 min | Hop | 6 | 2,8 IBUs |
| 1,2 pkg | Bavarian Wheat Yeast (Mangrove Jack's #M20) | Yeast | 7 | - |

**Gravity, Alcohol Content and Color**

Est Original Gravity: 1,041 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,0 %
Bitterness: 16,9 IBUs
Est Color: 16,8 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: Single Infusion, Light Body, No Mash Out
Sparge Water: 26,56 l
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,68
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** |
| Mash In | Add 15,65 l of water at 72,6 C | 65,6 C | 75 min |

Sparge: Fly sparge with 26,56 l water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

**Carbonation and Storage**

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 164,70 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 164,70 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 111,33 g Corn Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

**Notes**