

Mäskäysresepti

Saison

(20 litraa)

Saison-olut on lähtöisin Belgian ranskankielisestä osasta. Perinteisesti sitä valmistettiin myöhään syksyllä, jolloin se sai kypsyä talven yli ja sitä nautittiin sitten seuraavan lämpimän kauden yli. Tämä takia sen piti olla sopivan vahva, jotta se säilyisi pitkän ajan, muttei kuitenkaan liian vahva, koska sen piti myös olla raikas janonsammuttaja. Ainesosina käytettiin paikallisia maltaita ja niiden kirjo oli suurta. Ehkä oluen valmistuksen yhtenä tarkoituksena olikin säilöä ylijäänyttä viljaa.

Yhtä kaikki, Saison on mukava tuttavuus ja se on varmasti kokeilemisen arvoinen.

Resepti on käännetty Brew Your Own -julkaisun vastaavasta reseptistä. Amerikkalaiset mittayksiköt on muunnettu eurooppalaisiksi yksiköiksi ja mallas- ja humalalaadut on sovellettu Suomessa yleisesti saataviin mallas- ja humalalaatuihin.

Reseptissä tarvittavan humalan määrä riippuu käytettävän humalan alfhappopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfhappoa (α). Alfhappopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.

Kaava: $g\alpha / \alpha\% \times 100 = \text{grammaa humalaa}$

Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfhappoa ja humalan alfhappopitoisuus on 5%, niin kaava on $3,5 / 5 \times 100 = 70$ grammaa humalaa.

Ylläoleva koskee pääasiassa katkerohumalaa. Aromihumalan määrä voidaan joissain tapauksissa ilmoittaa suoraan grammoina humalaa (g).

Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöminaispaino (OG): 1.060

Loppuominaispaino (FG): 1.008

Väri (EBC): 10

Katkero (IBU): 27

Alkoholipitoisuus (ABV%): 6,9

Ainekset:

4,5 kg Pilsnermallasta n. 4 EBC (esim. Viking Pilsner 3-4,5 EBC) - Murskattu

315 g Munich-mallasta n. 20 EBC (esim. Viking Munich Dark 20-24 EBC) - Murskattu

315 g Vehnämallasta n. 4 EBC (esim. Viking Wheat 3,5-6,5 EBC) - Murskattu

315 g Cara Munich mallasta n. 60 EBC (esim. Weyermann Cara Belge 30-35 EBC tai Cara Munich I 80-100 EBC) - Murskattu

420 g Taloussokeria (15 min)

1. humala: 1,7 g Hallertau humalapellettejä (60 min)

2. humala: 1 g Hallertau humalapellettejä (0 min)

Hiiva: Wyeast 3724 Belgian Saison tai Lallemand Belle Saison

Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 70°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 65°C.

Ylläpidä 65°C vähintään 90 minuutin ajan, välillä sekoittaen.

Lisää lähes kiehuvan kuumaa vettä, koko ajan sekoittaen (voi käyttää kiertopumppua), kunnes lämpötila on 76°C.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteenninnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastiaan on saatu n. 25,7 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.047.

Kuumenna vierre kiehuvaaksi. Kokonaiskeittoaika on 90 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 60 minuuttia: Lisää 1. humala.

Kun keittoaikaa on jäljellä 15 minuuttia: Lisää sokeri.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä ja lisää heti perään 2. humala.

Jäähdytä vierre nopeasti 20°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois. Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.

Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierteeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 1 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna.

Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 2 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättynä.

Käyminen

Anna käymisen käynnistyä 20°C:ssa ja nosta lämpötilaa pikkuhiljaa viikon kuluessa 28°C asti. Anna käydä kunnolla loppuun, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin viikko.

Mittaa viikon jälkeen ominaispaino vähintään 2 kertaa, 1 vuorokauden välein. Käyminen on valmis kun ominaispaino ei enää muutu mittauskertojen välillä. Merkitse lopullinen ominaispaino (FG) muistiin.

Anna oluen rauhoittua vielä 2 päivää ennen seuraavaa vaihetta.

Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan.

Pullotusta varten, siirrä olut erilliseen pullotusastiaan. Varo liikuttamasta pohjasakkaa. Lisää jälkikäymisokeri (n. 150 g panimosokeria / 20 litraa olutta, tai oman mieltymyksesi mukaan) pullotusastiaan ja sekoita. Pullota saman tien sopiviin ja kestäviin pulloihin ja sulje pullot tiiviisti. Anna jälkikäydä huoneenlämmössä ja pimeässä vähintään 2 viikkoa.

Kegitettäessä olut siirretään varovasti kegeihin, varoen liikuttamasta pohjasakkaa. Oluen voi halutessa kirkastaa ennen kegittämistä, esimerkiksi *cold crash* -menetelmällä: Olut jäähdytetään mahdollisimman kylmäksi (juuri ja juuri nollan yläpuolelle) ja annetaan kirkastua. Tähän menee yleensä muutamasta päivästä pariin viikkoon.

Kegitetyn oluen voi hiilihapottaa paineella (*force carbonation*).

Tarjoilulämpötila: 7-10°C.