

# DEKOKSJONSMESKING

---

For å lage en ekstra god Tsjekkisk Pilsner anbefaler vi på det sterkeste å prøve dekoksjonsmesking!

Dekoksjonsmesking er en eldgammel måte å stegmeske på. Dette gjøres ved å koke deler av mesken i en kjele, for så å ha den tilbake i meskekjelen og på den måten øker temperaturen til neste mesketrinn. Samtidig gir dette ekstra god maltsmak, dybde og kompleksitet!

Metoden kan gjøres i flere steg, og kalles derfor gjerne enkel, dobbel og trippel dekoksjon. Jo flere steg, jo mer kompleksitet i smak. Men samtidig vil en trippel dekoksjon ta betraktelig lengre tid enn de to første.

I denne instruksjonen vil vi vise deg hvordan man gjør en enkel dekoksjonsmesk. Vannmengder, temperaturer og tid vil allerede være utregnet etter brygging på et bryggeapparat som BrewZilla, Grainfather og lignende. Har du et annet apparat, eller brygger dobbel batch må det kanskje justeres litt på mengdene.

**Lykke til med ditt første dekoksjonsbrygg!**



# ENKEL DEKOKSJONSMESK

---

1. Varm 11 L meskevann (ca 2,5L/kg malt) til innmesktemperatur (ca 60°C). Samtidig varmes 7 liter vann opp til 100°C i en gryte. Dette skal brukes litt senere. (se punkt 3).
2. Mesk inn og hold 55°C i 20 min. Dette vil være en tykk mesk i første trinn.
3. Etter 20 minutter skal det tilsettes kokende vann for å oppnå 65-68°C. Sjekk temperaturen og rør godt hele tiden, mens vannet tilsettes. Dette gir til slutt en tykkelse på mesken på ca 3,5-4,0L/kg malt.
4. Mesk videre på denne temperaturen i 40 minutter.
5. Nå skal vi øse av 6,2 liter over i en egen gryte. Vi ønsker en tykk mesk til her.

Mengden er regnet ut slik:

**Dekoksjonsvolum=**

**totalt meskevolum x (ønsket temp - start temp) / (koketemp - Start temp)**

Eksempel:  $18l \times (75-65)/(100-65)$  som blir  $18l \times (10)/(35) = 5,14$  Liter

Legg til 15-20% så man har litt å gå på. Her blir det da  $5,14 \times 20\% = 6,17$  liter

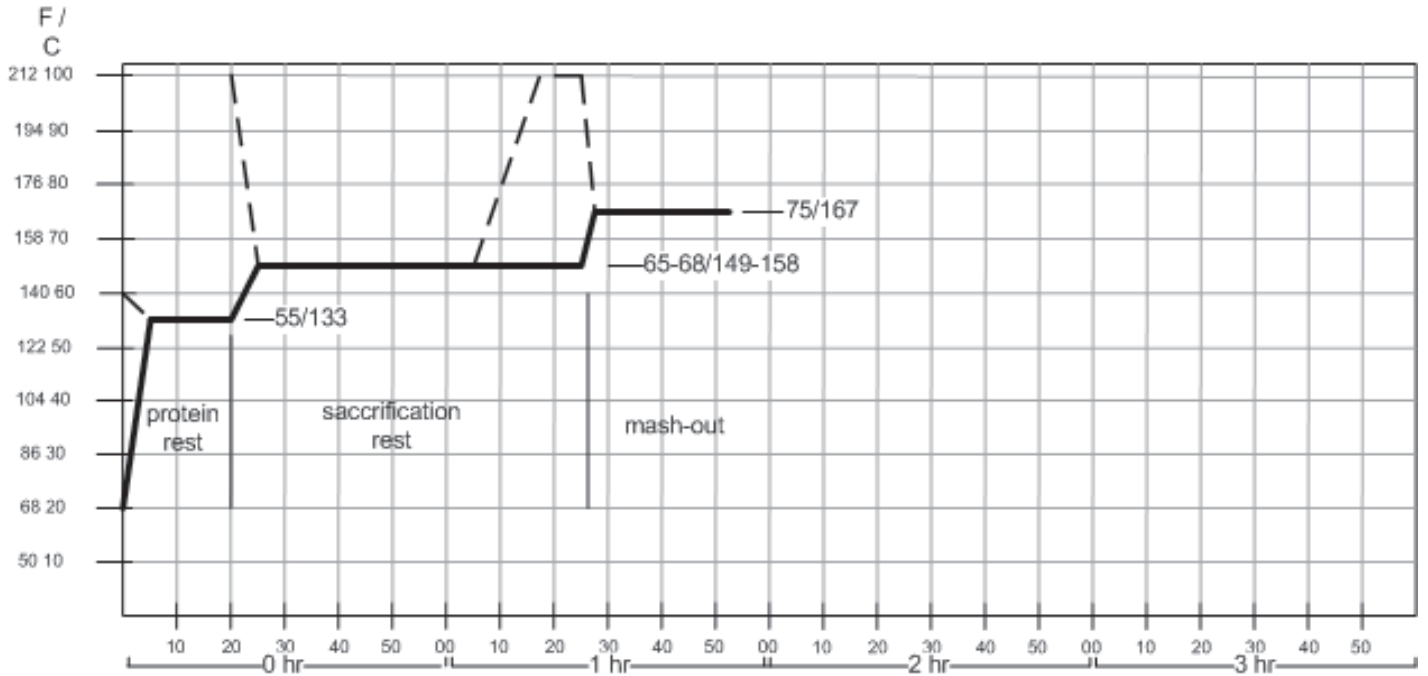
6. Kok dette opp i egen gryte. Rør i kornet hele tiden så det ikke brenner seg. Dette skal kokes i 10-40 minutter. Lengden på kok avgjør hvor mye farge og kompleksitet man får. På lysere øl holder det med 10 minutter, men prøv gjerne litt lengre dersom litt mer farge og smak høres fristende ut! Pass på at det ikke brenner seg, da vil brent smak forekomme i ølet.
7. Når trinn 6 er ferdig skal vi tilbakeføre dekoksjonsmesken i meskekjelen litt etter litt, mens man rører godt og måler at temperaturen ikke blir for høy. Vi ønsker å øke temperaturen i mesken til 75°C. Stopp når temperaturen er nådd. Resten tilsettes når temperaturen i det vi kokte opp har er sunket til samme temp som mesken.

**Gratulerer! Du har nå gjennomført din første dekoksjonsmesk!**

Veien videre med skylling, koking, kjøling og gjæring er den samme som ved vanlig brygging.



Grafen under viser eksempel på trinnvis tid og temperatur som utføres ved enkel dekoksjonsmesk:



# HVA KOMMER METODEN AV?

---

Metoden stammer fra tiden før termometeret og var en måte å oppnå forutsigbarhet i forhold til temperatur, utbytte av malten som ble mesket og kvaliteten på det ferdige ølet.

Når man tar ut en tykk del av mesken (mye malt og lite væske) og koker dette i 15-20 minutter bryter man ned mer av kornet og gjør stivelsen lettere tilgjengelig for enzymene som skal bryte ned stivelsen til sukker. Dette fører til markant økt utbytte, da spesielt med dårlig modifisert malt og umaltede kornsorter som man benyttet i de eldre dager.

Etter hvert som malten ble bedre og termometeret ble oppfunnet var det ikke lengre nødvendig å utføre dekoksjonsmesking for å få et bra og forutsigbart resultat. Metoden fikk rykte på seg for å være unødvendig tidkrevende og lite hensiktsmessig i forhold til at det ikke satt særlig preg på det ferdige ølet. Akkurat det siste her debatteres det heftig rundt selv den dag i dag, da mange mener at dekoksjon ikke tilfører ølet noe. Andre mener at det gir maltsmak, dybde og kompleksitet som ikke kan oppnås ellers, mens en tredje gruppe mener kompleksiteten som dekoksjon angivelig tilfører ølet, lett kan skapes ved bruk av spesialmalt.

Det er enkelte bryggerier, spesielt i Tyskland og Tsjekkia, som fortsatt dekoksjonsmesker den dag i dag da de fastholder at det er nøkkelen til den unike smaken i ølet de brygger, men de er altså i mindretall. Her er det opp til enhver brygger å teste og selv gjøre seg opp en mening. Det blir uansett en lang og koselig bryggedag.

De tre mest kjente fremgangsmåtene er enkel dekoksjon, dobbel dekoksjon og den hellige gral trippel dekoksjon som jo da har 3 steg og tar betraktelig lengre tid enn de to første.

*Scann koden for utdypende informasjon om dekoksjonsmesking. Her viser vi også utregning for dobbel og trippel dekoksjonsmesk.*

