

# OV-Mate

Oppskrift og dokumentasjon av muligheter for å brygge (Club) Mate på OV!

## Konsept

Mate er en slags te fra Søramerika som har blitt veldig populær i Europa, spesielt Tyskland under navnet "Club Mate". Den er koffeinholdig, og er en "alternativ energidrikk" som ikke smaker ekstremt søtt. Siden den er kullsyreholdig kan vi servere OV-Mate fra [Tappetårnet](#).

[Oppskrift på internett](#)

## Take 1

Smakte ganske likt som Club Mate allerede på første forsøk. Koffeininnhold ukjent. Må finne ut om vi vil bruke sitrønsaft eller sitrønsyre i pulverform til produksjon.

## Ingredienser

| Ingrediens       | Mengde per L | Leverandør                                   | Pris          | Pris per L |
|------------------|--------------|----------------------------------------------|---------------|------------|
| Yerba Mate       | 10 g         | <a href="#">Te og kaffehuset?</a>            | 35kr / 100g   | 3,50kr     |
| Hot Water        | 500 mL       | -                                            | -             | -          |
| Brown Sugar      | 35 g         | Billigste matbutikken                        | 30kr / 1000g? | 0,03kr     |
| Sitrønsyre       | 2 g          | Felleskjøpet eller <a href="#">Brewshop?</a> | 39kr / 100g   | 0,78kr     |
| Carbonated Water | 500 mL       | -                                            | -             | -          |
| Total            |              |                                              |               | 4,31kr     |

## OV-Mate i OBS

Konseptet med hjemmebrygget energidrikk viser seg å være ekstremt passende for OV og OBS. Derfor har vi (foreløpig som test-ordning) gått inn for å brygge OV-Mate på fat og servere den fra [Tappetårnet](#).

Som hintet til over ender drikken opp med en svært billig literpris, noe som igjen fører til svært billig utsalgspris. Det er imidlertid litt manuelt arbeid involvert, men ingenting som ikke enkelt kan gjennomføres på én enkel koselig OBS-jobbedag.

OV-Mate er en egen vare i OBS og prisen pr. kopp er satt til 3kr.

Under står det beksrevet hvordan man lager ca. 20L med OV-Mate. Nok til å fylle et fat til [Tappetårnet](#) og litt til.

### Ingredienser:

| Ingrediens         | Mengde | Mengde per L | Leverandør                                   | Pris              | Pris per L |
|--------------------|--------|--------------|----------------------------------------------|-------------------|------------|
| Yerba Mate         | 260g   | 11-14 g      | <a href="#">Te og kaffehuset i Trondheim</a> | 35kr / 100g       | 3,50kr     |
| Varmt/kokende Vann | 11L    | 550 mL       | -                                            | -                 | -          |
| Brunt sukker/farin | 950g   | 45-55 g      | Billigste matbutikken                        | 30kr / 1000g?     | 0,03kr     |
| Sitrønsyre         | 55g    | 2,5-3 g      | Matbutikk eller <a href="#">Brewshop</a>     | 39kr / 100g       | 0,78kr     |
| Kullsyrevann       | 9L     | 450 mL       | Matbutikk                                    | 7kr / 1,5L + pant | 4,6kr      |
| Total              |        |              |                                              |                   | 4,31kr     |

### Bemerkelser:

Det har vært gjort eksperimenter med sirup istedenfor sukker, det funker bra.

Yerba Mate kan bestilles på internett for roughly 1/3 av prisen ([her](#)).

Kullsyrevann kan lages med Sodastream (nå kjøpt inn. Står på Brus).

Om vi passer på å ha plenty med CO2 på tårnet holder Maten seg bra karbonert og strømmer fryktelig lett ut av tårnet.

### Utstyr:

- Stor kjele™
- Litermål
- Vekt (minst 0.5g oppløsning)
- Rørepinne
- Sikt [blocked URL](#)
- Te-infuser/tesil [blocked URL](#)

Fremgangsmåte:

1. Utstyr: Anskaff stor kjele™. Må romme minst 15L, men helst opp mot 20L for å gjøre prosessen enklere.
2. Varm opp vann i vannkoker (2L om gangen) og hell det over i stor kjele™. For å gjøre prosessen raskere kan varmt vann fra kaffemaskinen også brukes.
3. Når kjelen er fylt med minst 10L kan du begynne å tilsette Mate (te). Tilsett Resten av vannet og teen slik at alt teen er i når kjelen har 15L varmt vann.  
[blocked URL](#)
4. Rør godt rundt og la teen stå i ca. 10 minutter mens du går gjennom steg 5.
5. Bland sukker/farin og sitronsyre godt. Om du bruker sukkerbiter og/eller utørket farin: se steg 5.a
  - a. Store sukkerbiter bruker lang tid på å løse seg opp og utørket farin er vanskelig å røre ut.  
For å løse dette problemet kan du putte sukker/sitronsyre-blandingen i en blender og toppe den med filtrert te for å lage diabeteskrem som mye enklere blandes inn i OV-Maten.[blocked URL](#)
6. Grov filtrering: Hell teen over i en ny beholder gjennom en vanlig sikt (kjøkkensil). Prøv å ikke la teen stå alt for lenge før den filtreres. 20 minutter går helt fint, men når det nærmer seg en time blir den veldig bitter.  
[blocked URL](#)[blocked URL](#)
7. Tilsett sukker og sitronsyre i teen og bland den godt inn.
8. Fin filtrering: Hell teen (v.h.a rent litermål e.l.) gjennom te-infuser ned i fatet (dette steget kan kanskje gjøres betydelig enklere ved å kjøpe en større tesil / saftsil). Pass på å tømme tesilen for te når den blir full.
9. Tilsett kullsyrevann til fatet er fylt helt opp.
10. Lukk fatet og vend/rist det forsiktig noen ganger for å passe på at alt er blandet. For å gjøre dette enklere kan det være lurt å vekselvis helle te og kullsyrevann ned i fatet under fylling.
11. Koble fatet til [Tappetårnet](#) og CO2-tank. Hell ut 2-3 testglass for å fylle røret. Husk å markere fatet med innhold og dato!
12. Rydd opp og vask alt du har brukt
13. Nyt din freshe nye OV-Mate på tapp.

OV Industrimate

Vi har et 75L bryggerikjele med tilhørende kjølespiral, som er godt egnet til mateproduksjon. herunder følger innstruks for industrimate

Ingredienser:

| Ingrediens         | Mengde | Mengde per L | Leverandør                                   | Pris        | Pris per L |
|--------------------|--------|--------------|----------------------------------------------|-------------|------------|
| Yerba Mate         | 1040g  | 11-14 g      | <a href="#">Te og kaffehuset i Trondheim</a> | 35kr / 100g | 3,50kr     |
| Varmt/kokende Vann | 60L    | 750mL        | -                                            | -           | -          |
| Hvit sukker        | 4000g  |              |                                              |             |            |
| mørk sirup         | 875g   | ---          | Billigste matbutikken                        | ---         | ---        |
| Sitronsyre         | 220g   | 2,5-3 g      | Matbutikk eller <a href="#">Brewshop</a>     | 39kr / 100g | 0,78kr     |
| Kaldt vann         | 20L    | 250 mL       |                                              |             |            |
| Total              |        |              |                                              |             | 4,31kr     |

Utstyr:

- Større kjele™
- Litermål
- Vekt (minst 0.5g oppløsning)
- Rørepinne
- Målepinne (stor linje er 10L, liten linje er 5L)
- Kjølespiral
- Stålplate (kjelen er ikke induksjonsvennlig)
- Silikonslanger
- Hopper

Fremgangsmåte:

1. Varm opp vann i større kjele, benytt varmt vann fra springen i kjelen, benytt julabo viskubator for å varme siste biten. La kjølespiralen stå i imens det koker.
2. Fyll hopperen med mate.
3. Tilsett sukker, sitronsyre og sirup i kjelen imens du venter på at vannet koker opp
4. Når vannet nærmer seg kokepunkt, sett teen nedi kjelen (henges på siden)
5. fyll 3 cornelius fat med 5L kaldt vann fra springen, det siste fatet fylles med mate først, for deretter å fylles med kaldt vann. Dette for å kunne bruke opp alt konsentratet.
6. Rør rundt i kjelen for å få hentet ut all smak fra maten (ca 15 min)
7. Benytt kjølespiralen for å kjøle ned maten (Kaldt vaann fra springen er nice).
8. Fin filtrering: fatene fylles via silikonslange og asko kluter i sil.
9. Tilsett smaksstof (Se "kokebok i bunnen av siden"
10. Lukk fatet og vend/rist det for å passe på at alt er blandet.
11. Koble 2 fat til [Tappetårnet](#) og 4 fat til CO2-tank (3 Bar). De fatene som er koblet til tappetårnet skal ha karboneringslokk. Maten er klar etter 12-24t. Husk å markere fatet med innhold og dato!
12. Rydd opp og vask alt du har brukt

13. Nyt din freshe nye OV-Mate på tapp.

### Kokeboklogg:

- Jens, 4/11/2022:
  - Smakstilsetning: en hel SodaStream-flaske per fat (fortsatt ca. halvparten av det som er anbefalt på flasken)
  - Andre bemerkninger: brygget maten betydelig lengre enn anbefalt dog bare med røring i kort tid helt imot slutten
- Fanta Vanilla (1/12/2022):
  - ish 19L Industrimate, grovt filtrert
  - Halv Miranda SodaStream-flaske
  - 0.25L Vanilla Monin
- Halloween-mate/OG grønn mate:
  - Ca. 0.5 L Blue Curacao (Monin, alko kom senere)
  - Ca. 0.75 L Coconut Monin
  - Ca. 0.25 L Pasjonsfrukt Monin
  - (Sort forsteina sukker høstet fra mech)
  - Fyll resten av fatet med industrimate

### To be tasted:

- Kiwinut mate (Grønn mate 2):
  - 1 L Kiwi Monin
  - 0.5 L Coconut Monin
- I see purple!-mate (suksessfull Halloween-mate):
  - 1 L Strawberry Monin
  - 0.25 L Grenadine Monin
  - 0.25 L Blue Curacao Monin
- Ligma mango mate:
  - 1 L Coconut Monin
  - 0.5 L Mango Monin
  - Fyll resten av fatet med ligma
- Trate (Smaker som gress, bare brun-gult og flytende):
  - 1.5 L Waow-juice fra Spania
  - Mate brygget med vann fra mech