

## Black 'n' White Honey Porter

<b>Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg</b>			
Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80 %)			
<b>Indhold:</b> Pose 2: Gær Pose 3: Pale Ale malt, Melano Light malt, Black malt, Chocolate malt Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewer Pose 5: Smagshumle, Northern Brewer og klar urt Pose 6: Aromahumle, Northern Brewer Honning			
<b>Mæskning</b>			
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 62°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør.		
60 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)		
90 minutter	Efter 90 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af		
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>			
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter.		
45 minutter	Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen		
55 minutter	Tilsæt Honning		
60 minutter	Brewsteren afbryder og aromahumlen (pose 6) tilsættes. Urten køles til ca. 26° C. og hældes på rengjort og desinficeret gærtank.		
<b>Gæring</b>			
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 12°C – 16°C		
7 dage	Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank		
14 dage	Efter yderligere 7 dage tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i)		
28 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 2 – 4 måneder før den drikkes.		
<b>Notater</b>			
Det er en god ide at tage notater under processen.			
<b>Typiske data:</b>			
Bitterhed: 33 IBU	Farve: 57 EBC	Alkohol: 6,0 %	Karbonering: 2,0-2,5
OG: 1056	Din OG: _____		
FG: 1010	Din FG: _____	Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.			
			