

## West Flying Fleet

<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> <b>Pose 2: Gær</b> <b>Pose 3: Pilsner Malt, Pale Ale Malt, Black Malt</b> <b>Pose 4: Bitterhumle, Brewers Gold</b> <b>Pose 5: Smagshumle, Hallertau Mittelfruh</b> <b>Pose 6: Aromahumle: Styrian Golding, Klar Urt</b> <b>Mørk kandis</b>			
<b>Mæskning</b>			
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 64°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 77°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. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og mørk kandis		
30 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose		
45 minutter	Tilsæt aromahumle og klar urt (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose		
60 minutter	Desinficer modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen Efter 15 min afbryder Brewsteren Køl urten til ca. 26°C og hæld den på rengjort og desinficeret gærtank.		
<b>Gæring</b>			
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°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 desinficeret 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 3 – 6 måneder før den drikkes		
<b>Notater</b>			
Det er en god ide at tage notater under processen.			
Typiske data:			
Bitterhed: 27	IBU Farve: 53	EBC Alkohol: 10,2 %	Karbonering: 2,0-2,4
OG: 1093	Din OG: _____		
FG: 1017	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.			
			