

Stairway to heaven

Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg			
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%)			
Indhold: Pose 2: Gær Pose 3: Pale Ale malt, Special B malt, Crystal malt Pose 4: Bitterhumle, Galena Pose 5: Smagshumle, Mosaic, Klar urt Pose 6: Aromahumle, Mosaic Havtorn			
Mæskning			
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 67°C		
30 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 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) Efter 60 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		
Urtkogning og Nedkøling			
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter		
45 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen		
50 minutter	Tilsæt havtorn		
59 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose		
60 minutter	Brewsteren afbryder Urten køles til ca. 26°C og hældes på rengjort og desinficeret gærtank		
Gæring			
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, eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen, 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 1 – 3 måneder før den drikkes		
Notater			
Det er en god ide at tage notater under processen.			
Typiske data:			
Bitterhed: 36 IBU	Farve: 45 EBC	Alkohol: 6,7 %	Karbonering: 1,9-2,3
OG: 1067	Din OG: _____		
FG: 1017	Din FG: _____	Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.			
			