

Brewolution's Moonwalk IPA

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: Pilsner malt, Wheat malt, Flaked Rice, Cara Ruby malt Pose 4: First Wort Humle, Mandarina Bavarian Pose 5: Bitterhumle, Mosaic Pose 6: Smagshumle, Chinook, Simco Pose 7: Aromahumle, Calypso Pose 8: Tørhumle, Chinook, Mandarina Bavarian, Calypso			
Mæskning			
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 66°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		
45 minutter	Opvarm 12 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)		
75 minutter	Efter 75 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. Tilsæt FWH humlen (Pose 4) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – til urten under indsatssien. 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 Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, koger urten.		
30 minutter	Tilsæt bitterhumlen (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose		
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 6) - 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		
55 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 7) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose		
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren 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. Tørhumlen (pose 8) – husk at komme den i en humlepose – tilsættes efter den er afkølet		
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. Opbevares derefter kælderkoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i en måneds tid inden den drikkes		
Notater			
Det er en god ide at tage notater under processen.			
Typiske data:			
Bitterhed: 62 IBU	Farve: 11 EBC	Alkohol: 7,9 %	Karbonering: 2,4-2,7
OG: 1072	Din OG: _____		
FG: 1012	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.			
			