

Hopnotized Double 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: Pale Ale malt, Pilsner malt, Aroma malt Pose 4: Bitterhumle, Columbus Pose 5: Smagshumle 1, Columbus Pose 6: Smagshumle 2, Simco, klar urt Pose 7: Aromahumle, Simco, Centennial Pose 8: Tørhumle 1, Centennial, Columbus, Simco Pose 9: Tørhumle 2, Centennial, Columbus, Simco Pose 10: Sukker | | | |
| Mæskning | | | |
| 0 minutter | Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 67°C 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 | | |
| 30 minutter | Opvarm 12 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning) | | |
| 60 minutter | 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. 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 90 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 sukker (pose 10) | | |
| 45 minutter | Tilsæt smagshumle 1 (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose | | |
| 60 minutter | Tilsæt smagshumle 2 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 | | |
| 90 minutter | Tilsæt aromahumle (pose 7) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose. 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. Tørhumle 1 (pose 8) tilsættes efter den er af skoldet i humlesokken | | |
| 14 dage | Tørhumle 2 (pose 8) tilsættes efter den er af skoldet i humlesokken | | |
| 21 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.) | | |
| 35 dage | Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 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: 188 IBU | Farve: 16 EBC | Alkohol: 7,6 % | Karbonering: 2,4-2,7 |
| OG: 1072 | Din OG: _____ | | |
| FG: 1012 | Din FG: _____ | Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____% | |