

Brewolution Black & Tan kit

Dette kit kræver at man brygger to øl, en lækker ESB og en Dry Stout. Når begge øl er drikkeklare kan festen begynde. Man bruger et pintglas, eller en glas med relativt lige sider. Først fylder man glasset halvvejs op med ESB, og venter lige et minutes tid så skummet lige har lagt sig lidt. Derefter tager man sin Black & Tan ske, man kan også bruge en almindelig spiseske, men den skal holdes ret vanret. Stouten hældes forsigtigt i, hen over bagsiden af skeen. Nu lægger stouten sig fint oven på ESB'en, så man har to klart adskilte lag af de forskellige øl.

Dette er en meget populær ølcocktail fra Irland der specielt nydes omkring St. Patricks dag, men den er dejlig hele året rundt, og når du mestre kunsten at hælde den rigtigt, har den virkelig wow-faktor hos dine gæster.

Navnet Black & Tan er vist navngivet af de engelske soldater der var stationeret i Nordirland gennem det meste af det sidste århundrede. Irene selv foretrækker at kalde den for en Half-and-half.



Der er uendeligt mange muligheder i at skænke øl i flere lag, dette er bare en af dem. Prøv for eksempel at se <http://www.theperfectblackandtan.com> for mere information og masser af billeder.


Bryg begge øl, hæld dem på flasker og lad dem karbonere. Lad dem modne i en måneds tid, så er de klar til at servere. Begge øl er fremragende i sig selv og kan sagtens drikkes som de er. Dette er bare en lidt sjovere måde at servere dem på.



Black & Tan ske

Vi ønsker dig rigtig god fornøjelse med dette fantastiske ølbrygningskit. Vi ser gerne feedback og billeder af din bryg på vores facebook side så vi, og andre, kan se hvordan de kom til at se ud.

Brewolution Tan

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 malt, Cara Crystal, Amber malt, Special B Pose 4: Bitterhumle, Target Pose 5: Smagshumle, Challenger, klar urt Pose 6: Smagshumle, Northern Brewer Pose 7: Aromahumle, East Kent Golding	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 65 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør
35 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
65 minutter	Efter 65 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 Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
55 minutter	Tilsættes smagshumle og klar urt (pose 6)
60 minutter	Efter 5 minutter afbryder Brewsteren tilsæt aromahumle (pose 7) 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 – 23°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 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
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 44 IBU Farve: 25 EBC Alkohol: 5,5 % OG: 1055 Din OG: _____ FG: 1014 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.	
	

Brewolution Black

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: Vienna, Roasted barley, Cara Gold og Acid malt Pose 4: Bitterhumle, Target Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding Klar Urt	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 65 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør
35 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78° C. til brug under sparging (udmæskning)
65 minutter	Efter 65 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77° C. Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen Indsatsien 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 alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) Desinficer modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
60 minutter	Efter 15 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
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 15 – 30 dage før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 40 IBU Farve: 65 EBC Alkohol: 4,2 % OG: 1042 Din OG: _____ FG: 1011 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.	
