

Brewolution's Rise and Shine - Påskebryg

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. 70%)	
Indhold: Pose 2: Gær Pose 3: Pilsner, Cara Blond, Flaked Oats Pose 4: Bitterhumle, Willamette Pose 5: Krydderurt, Lyngblomst Pose 6: Smagshumle, Sorachi Ace, og klar urt Bøtte 7: Honning	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatsstien ned i kedelen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkuler 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 Indsatsstien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 77°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedelen Indsatsstien 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)
40 minutter	Tilsæt lyngblomster og Klar Urt (pose 5)
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 6) Desinficér 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. Honningen opvarmes forsigtigt i vandbad til den er ret flydende, og tilsættes gærtanken.
21 dage	Efter yderligere 14 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 kælderkoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring i 2 – 4 måneder før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 33 IBU Farve: 13 EBC Alkohol: 8,6 % Karbonering: 2,0-2,5 OG: 1078 Din OG: _____ FG: 1013 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.	
	