

Starstruck - Julebryg

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%). Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:

Pose 2: Gær

Pose 3: **Red X, Melano Light, Flaked Oats, ca. 7500 g**

Pose 4: Bitterhumle, Tettnang

Pose 5: Smagshumle, Saaz, Klar Urt

Pose 6: Smagshumle, Saaz

Muscovado sukker, Jumbo rosiner, Kanel, Nelliker, Appelsinskal

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld al malt og flager (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (Se evt. video)
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. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) 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, tilsættes bitterhumlen (pose 4), Muscovado sukker og rosiner – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5), Kanel, Nelliker og Appelsinskal – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficer din køler (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt smagshumle (Pose 6) – Det er en god idé med en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
60 minutter	Efter 5 min. afbryder Brewsteren Køl urten til ca. 26°C og overfør den til en rengjort og desinficeret gærtank. (Se evt. video)

Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
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, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i 2 – 3 måneder før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 18 IBU

Farve: 35 EBC

Alkohol: 6,7 %

OG: 1068

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.

