

Vejledning ved brug af Brewolution Brew Box udstyr	
Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 4 liters bryg med dit Brewolution Brew Box udstyr.	
Indhold: Pose 2: Gær Pose 3: Malt: Vienna Malt, Cara Clair Malt, Flaked Oats, ca. 1100 g Pose 4: Bitterhumle, Sabro Pose 5: Aroma, Sabro Pose 6: Tørhumle 1, Sabro	Nødvendigt køkkenudstyr: 2 x Gryde minimum 8 liter 1 x Gryde minimum 4 liter 1 x Dørslag 1 x Si 1 x Grydeske Sukker (til flaskekarbonering)
Forberedelse	
Monter taphane på gærtanken og gummitylle i låget. Vask disse i en opvaskemaskine ved 70°C. Skold ikke gærtanken med kogende vand.	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 4 liter vand i en gryde, på minimum 8 liter, og varm op til 65°C Når temperaturen når 65°C hældes malten (pose 3) i. Hold temperaturen stabil på 65°C i 60 minutter. Tag en grydeske og rør jævnlige rundt i 60 minutter.
30 minutter	Opvarm 3,5 liter vand i en gryde til 78°C. til brug under sparging (udmæskning).
60 minutter	Efter 60 minutters mæskning, hæves temperaturen til 77°C. Når temperaturen når 77°C lægges et stort dørslag på kanten af en gryde, på minimum 8 liter, og urten (væsken) hældes gennem dørslaget og der udmæskes med 78°C varmt vand indtil, der er ca. 6,3 liter urt (væske) i gryden.
Urtkogning og Nedkøling	
0 minutter	Varm urten (væsken) i gryden til denne koger let (100°C) Urten koger (100°C) tilsæt bitterhumle (pose 4).
55 minutter	Tilsæt aromahumlen (pose 5)
60 minutter	Læg en stor si på kanten af en gryde, på minimum 8 liter, og urten (væsken) hældes gennem sien. Gryden stilles køligt med låg på. Desinficer termometeret med kogende vand, dette skal gøres hver gang temperaturen måles. Mål temperaturen og afvent temperaturen falder til <26°C. Skyld gærtanken med rindende koldt vand (skold ikke gærtanken med kogende vand). Den afkølede urt (væsken) hældes på den rengjorte og desinficerede gærtank. Urten (væsken) skal nå op til første ring ved indsnævringen på gærtanken. Hvis der er for lidt urt (væske) i gærtanken, efterfyld med koldt vand direkte fra vandhanen i gærtanken. Tag en prøve af urten (væsken) til en vægtfyldemåling. Tap urten (væsken) via taphanen i målebægeret ca. 5 centimeter fra kanten. Placeres vægtfyldemåleren forsigtigt i målebægeret og aflæs vægtfylden (OG). Noter vægtfylden nederst på siden under "Din OG". Smag evt. på urten fra målebægeret for at følge udviklingen fra urt til øl. Urten fra målebægeret må ikke hældes tilbage, men skal smides ud.
Gæring	
0 dage	Tilsæt gær (pose 2). Sæt gummitylle i låget og skold disse af med kogende vand. Skru låget på gærtanken. Sæt et rengjort og desinficeret gærrør i gummityllen på låget og påfyld vand til det står i den nederste bøjning af gærrøret. Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 23°C. Udsæt ikke for direkte sollys.
7 dage	Tilsæt tørhumle (pose 6) efter denne er skoldet i den medfølgende humlesok
14 dage	Efter 14 dage, desinficeres taphanen ved at dreje hanen med tuden op ad og skold med kogende vand. Der tappes en prøve af øllet i målebægeret ca. 5 centimeter fra kanten. Placer forsigtigt vægtfyldemåleren i målebægeret og aflæs vægtfylden (FG). Noter vægtfylden nederst på siden under "Din FG" og udregn din alkohol %. Smag evt. på øllet fra målebægeret for at følge udviklingen efter den færdige gæring. Øllet fra målebægeret må ikke hældes tilbage, men skal smides ud. Tilsæt 3-4 gram sukker til hver flaske og tap derefter øllet på flaske, ca. 3-4 centimeter fra toppen af flasken. Luk flasken med patentproppen. Flaskerne stilles ved en temperatur på mellem 18°C – 23°C. Udsæt ikke for direkte sollys.
28 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart. Opbevares mørkt og kælder-koldt 13°C -17°C.
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 29 IBU Farve: 11 EBC Alkohol: 5,6 % OG: 1053 Din OG: _____ FG: 1010 Din FG: _____ Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
or vedledning og videoer omkring brygning med Brew Box på www.brewolution.com/brewboxscan eller scan QR-kode:	
	
	