

## Larger than Life

### 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: **Pilsner, Munich, Special B og Chocolat ca. 7000 g**  
 Pose 4: Bitterhumle, Magnum  
 Pose 5: Smagshumle, Simcoe og klar urt  
 Pose 6: Smagshumle, Simcoe  
 Appelsin og Stjerneanis

### Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 67°C
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld al malt (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 12 – 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 Indsatsien hæves så den tømmes for urt. Udmæskes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) Indsatsien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af

### Urtkogning og Nedkøling

	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter
0 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 (Se evt. video)
50 minutter	Tilsæt smagshumlen og klarurt (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficér din køler. (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt appelsinskal og stjerneanis
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren, tilsæt smagshumlen (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video). Urten køles herefter til ca. 20°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank

### 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, 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 en måneds tid før den drikkes

### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 36 IBU                      Farve: 43 EBC                      Alkohol: 7,1 %                      Karbonering: 2,4-2,8

OG: 1068                      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](http://www.brewolution.com/brewsterscan) eller scan nedenstående QR-kode.

