


4th of July IPA

| 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, Castle Crystal, Cara Blond, Roasted Barley Pose 4: Bitterhumle, Chinook Pose 5: Smagshumle - Fuggles, Cascade og Klar Urt Pose 6: Aromahumle - Fuggles, Cascade | |
| Mæskning | |
| 0 minutter | Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 64°C. Sæt indsatsstien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér 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 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen. 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 temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose |
| 45 minutter | Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficer modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen |
| 60 minutter | Tilsæt aromahumle (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Afbryd Brewsteren Køl urten til ca. 26°C og hæld den 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 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 uges tid før den drikkes |
| Notater | |
| Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 49 IBU Farve: 26 EBC Alkohol: 5,9 % OG: 1059 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. | |
|  | |