

## Mosaic SMASH IPA

<b>Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg</b>	
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%)	
<b>Indhold:</b> Pose 2: Gær Pose 3: <b>Maris Otter Ale Malt</b> Pose 4: Bitterhumle, Mosaic Pose 5: Smagshumle, Mosaic og Klar Urt Pose 6: Aromahumle, Mosaic Pose 7: Tørhumle, Mosaic	
<b>Mæskning</b>	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien 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 Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>	
0 minutter	Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter.
45 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
59 minutter	Efter 14 minutter tilsættes aromahumle (pose 6) Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Og derefter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og hældes på rengjort og desinficeret gærtank
<b>Gæring</b>	
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 23°C
7 dage	Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumlen (pose 7) tilsættes efter den er skoldet i humlesokken
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 14 dage til en måned før den drikkes
<b>Notater</b>	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 58 IBU                      Farve: 10 EBC                      Alkohol: 6,4 %  OG: 1066                      Din OG: _____ FG: 1017                      Din FG: _____      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.	
	