

Brewolutions Klondike Steamer

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: Pilsner malt, Vienna malt, Caramel malt, Cara pils Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewer Pose 5: Bitterhumle, Northern Brewer Pose 6: Smagshumle, Cascade, og klar urt Pose 7: Aromahumle, Cascade Pose 8: Tørhumle: Goldings	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 67°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør
30 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
60 minutter	Efter 60 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
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)
30 minutter	Tilsæt mere bitterhumle (pose 5)
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 6) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
60 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren. Tilsæt aromahumle (pose 7) Urten køles til ca. 23° C. og hældes på rengjort og desinficeret gærtank.
Gæring	
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 16°C – 19°C
7 dage	Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumlen (pose 8) tilsættes efter den er af skoldet i en humlesok
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 måned
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 25 IBU Farve: 19 EBC Alkohol: 5,1 % OG: 1051 Din OG: _____ FG: 1013 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.	
	