

Brewolution's Grand Canyon Amber Ale

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: Pale Ale Malt, Cara Ruby, Münich Malt, Melano Malt, Aroma malt, Cara Blond Pose 4: Bitterhumle, Fuggles Pose 5: Smagshumle, Fuggles Pose 6: Smagshumle, Fuggles, Klar Urt Pose 7: Aromahumle, Saaz Pose 8: Tørhumle, Cascade	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 68°C Sæt indsatsien 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 12 – 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 Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen. Indsatsien 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
30 minutter	Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 6) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
55 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 7)
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og hældes 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. Tørhumlen (pose 8) tilsættes efter den er afskoldet
14 dage	Efter yderligere 7 dage tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret 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 inden den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 33 IBU Farve: 25 EBC Alkohol: 5,1 % OG: 1052 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.	
	