

## White House Honey Ale

<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: Pale Ale Malt, Crystal Malt, Biscuit Malt Pose 4: Bitterhumle, East Kent Golding Pose 5: Smagshumle, Fuggles Honning		
<b>Mæskning</b>		
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 66°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 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 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 temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)	
55 minutter	Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen	
59 minutter	Tilsæt Honning	
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 5) Efter yderligere 1 minut 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 – 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 måneds tid inden den drikkes	
<b>Notater</b>		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 26 IBU	Farve: 28 EBC	Alkohol: 6,3 %
OG: 1059	Din OG: _____	
FG: 1011	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.		
		