

Five O'clock ESB

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 og Cara Gold malt
Pose 4: Bitterhumle, Target
Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding Klar Urt
Pose 6: Aromahumle, East Kent Golding

Mæskning

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

Urtkogning og Nedkøling

0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter
40 minutter	Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
50 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5)
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) Desinficer modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen Efter yderligere 10 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
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 1 – 3 måneder før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 36 IBU Farve: 25 EBC

Alkohol: 6,1 %

OG: 1060 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.

