Irish Oil

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, Roasted barley, Cara Gold og Acid malt**
Pose 4: Bitterhumle, Target
Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding Klar Urt

Mæskning

	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 65 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør
35 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78° C. til brug under sparging (udmæskning)
65 minutter	Efter 65 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

	Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter.
0 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
45 minutter	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
60 minutter	Efter 15 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, 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 kælderkoldt 13°C – 17°C
	Er bedst efter lagring på flaske 15 – 30 dage før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 40 IBU Farve: 65 EBC Alkohol: 4,2 %

OG: 1042 Din OG:_____

FG: 1011 Din FG:_____ Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 =_____%

For generel vedledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.

Copyright 2014, Brewolution, all rights reserved
ver. 1.10, udskrevet d. 20. oktober 2017