

Cuppa Coffee Stout

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, Chocolat, Black, Røg malt og kaffe. Pose 4: Bitterhumle, Target Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding og 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 indsatsstien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) 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. Indsatsstien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78° C. varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen. Indsatsstien 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 aromahumlen (pose 6) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen Efter 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 kælderkoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 2 – 4 måneder	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 36 IBU	Farve: 94 EBC	Alkohol: 5,2 %
OG: 1050	Din OG: _____	
FG: 1011	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.		
		