

## King Kölner

| 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%) |   |                                      |
| <b>Indhold:</b><br>Pose 2: Gær<br>Pose 3: Pilsner malt, Pale ale malt<br>Pose 4: Bitterhumle, Hersbrucker<br>Pose 5: Smagshumle, Hersbrucker og klar urt  |   |                                      |
| Mæskning  |   |                                      |
| 0 minutter  | Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C<br>Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i<br>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<br>Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen<br>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<br>Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)  |                                      |
| 50 minutter   | Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5)<br>Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen   |                                      |
| 60 minutter   | Efter 10 minutter afbryder Brewsteren<br>Urten køles til ca. 23°C og hældes på rengjort og desinficeret gærtank   |                                      |
| Gæring  |   |                                      |
| 0 dage  | Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 13°C – 20°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<br>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<br>Er bedst efterlagring på flaske i en måned  |                                      |
| Notater   |   |                                      |
| Det er en god ide at tage notater under processen.  |   |                                      |
| Typiske data:   |   |                                      |
| Bitterhed: 24 IBU   | Farve: 7 EBC  | Alkohol: 4,7 %                       |
| OG: 1047  | Din OG: _____   |                                      |
| FG: 1013  | 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.                          |   |                                      |
|    |   |                                      |