

Zeppeliner Maibock

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: Pilsner malt, Vienna malt, München malt, Melano malt Pose 4: Bitterhumle, Hallertau Mittelfrüh Pose 5: Smagshumle, Hallertau Mittelfrüh og klar urt	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 67°C
30 minutter	Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 min. 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) Efter 60 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C. Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til ca. 2 cm fra toppen af kedlen 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 90 minutter
30 minutter	Tilsæt bitterhumlen, (pose 4)
60 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5)
75 minutter	Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
90 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren 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 9°C – 14°C
14 dage	Efter 14 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank.
21 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)
35 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i en måned inden den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen.	
Typiske data:	
Bitterhed: 26 IBU	Farve: 16 EBC
	Alkohol: 6,6 %
OG: 1066	Din OG: _____
FG: 1016	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.	
	