

## Brewolution Black Sheep Rye Stout

<b>Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg</b>	
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> Pose 2: Gær Pose 3: Pale Ale Malt, Rug Malt, Cara Ruby Malt, Black Malt, Café Light Malt Pose 4: Bitterhumle, Galaxy og klar urt	
<b>Mæskning</b>	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 64°C Sæt indsatsstien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 75 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 75 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
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>	
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter
45 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
60 minutter	Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen Efter 60 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og hældes på rengjort og desinficeret gærtank
<b>Gæring</b>	
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 19°C – 21°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 kælderoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring i 1 – 3 måneder på flaske før den drikkes
<b>Notater</b>	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 37 IBU                      Farve: 77 EBC                      Alkohol: 4,9 %                      Karbonering: 1,8-2,3  OG: 1045                      Din OG: _____ FG: 1008                      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.	
	