

Red Nose – Julebryg 2010

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, Hvede, Arome og Special B malt Pose 4: Bitterhumle, Challenger Pose 5: Smagshumle, Challenger. Pose 6: Aromahumle, Challenger og klar urt Lys kandis		
Mæskning		
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. 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)	
90 minutter	Efter 90 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		
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og lys kandis	
30 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose	
45 minutter	Tilsæt aromahumle og klar urt (pose 6) – 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 yderligere 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 i 1 – 3 måneder før den drikkes	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 35 IBU	Farve: 35 EBC	Alkohol: 8,0 %
OG: 1080	Din OG: _____	
FG: 1020	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.		
		