

The Miracle – Julebryg

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, Crystal malt, Chocolate malt, Munich malt, og Cara Blond Pose 4: Bitterhumle, Styrian Golding Pose 5: Smagshumle, Styrian Golding og Klar urt. Pose 6: Aromahumle, Styrian Golding Enebær og Lys kandis	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 64°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
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og knuste Enebær Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og derefter afbryder Brewsteren. Urtten 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 12°C – 16°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 kælder-koldt 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: 46 IBU Farve: 25 EBC Alkohol: 7,1 % OG: 1071 Din OG: _____ FG: 1018 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.	
	