

The Comeback - Påskeøl

Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg		
Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23-25 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80 %) Se evt. video på Brewolution.com		
Indhold: Pose 2: Gær Pose 3: Vienna malt, Arome malt og Cara Ruby malt Pose 4: Bitterhumle, Hallertau Hersbrücker Pose 5: Smagshumle, Styrian Golding og klar urt Citronskal, Ingefær og Honning		
Mæskning		
0 minutter	Fyld 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°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. (Se evt. video)	
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 der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) 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 temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)	
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)	
50 minutter	Tilsæt citronskal og ingefær	
60 minutter	Efter yderligere 10 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank. (Se evt. video)	
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. Opvarm honningen med 3 dl vand til 80°C i 15 minutter, køl til stuetemperatur og tilsæt gærtanken.	
14 dage	Efter yderligere 7 dage 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	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 23 IBU	Farve: 21 EBC	Alkohol: 6,7 %
OG: 1067 (1,062 før honning)	Din OG: _____	
FG: 1017	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.		
		