

Brewolutions Big Ben Barley Wine

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%) Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:

Pose 2: Gær
 Pose 3: **Vienna Malt, Cara Gold, Café Light Malt, ca. 6700 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Magnum
 Pose 5: Smagshumle East Kent Golding, Klar Urt
 Pose 6: Aromahumle East Kent Golding
Spraymalt og Egechips

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter 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. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. 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. Når urten næsten koger, slukkes for varmen og spraymalten tilsættes og røres ud. Derefter tændes den igen, og tiden sættes til 90 minutter
30 minutter	Når alarmen lyder, skal der gå 30 minutter før bitterhumlen tilsættes (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
70 minutter	Tilsæt smagshumlen og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
90 minutter	Efter 20 minutter afbryder Brewsteren. Tilsæt aromahumlen (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose 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. Her kan egechips lægges i blød i whisky.
14 dage	Efter 14 dage eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Tilsæt egechips, der enten har ligget 14 dage i whisky eller er kogt i 15 minutter – husk at komme dem i en humlepose.
21 dage	Efter yderligere 7 dage, tappes øllet på flaske Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret 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 mindst 6 måneder før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 67 IBU Farve: 30 EBC Alkohol: 9,7 % Karbonering: 2,0-2,5

OG: 1092 Din OG: _____

FG: 1020 Din FG: _____ Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____ %

For generel vedledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.

