

Blue Velvet of Chimay

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: **Pale Malt, Hvede flager, Aromamalt, Melano Malt, Special B Malt, Café Malt, ca. 6800 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewer
 Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding, Hallertau Hersbrücker, Klar Urt
 Pose 6: Aromahumle, East Kent Golding, Saaz
Spraymalt, Korianderfrø, Kardemomme og lys kandis

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld al malt og flager (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 12 – 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. Tilsæt Lys kandis og spraymalt og rør det ud. 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 (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
59 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose. Knus korianderfrø og kardemommefrø let og tilsæt
60 minutter	Efter yderligere 1 minut afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank tilbage i kedlen

Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
21 dage	Efter yderligere 14 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)
35 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 6 måneder inden den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 29 IBU Farve: 45 EBC Alkohol: 9,3 %

OG: 1087 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.

