

Cascade SMASH IPA

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, ca. 6500 g Pose 4: Bitterhumle, Cascade Pose 5: Smagshumle, Cascade Pose 6: Aromahumle, Cascade Pose 7: Tørhumle, Cascade	
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 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 (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	Efter 14 minutter tilsættes aromahumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Og derefter afbryder Brewsteren Urten bringes i omdrejninger med en lang ske, og hviler derefter i 20 minutter for at sikre at humlen er i ro på bunden af gryden. 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 ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumlen (Pose 7) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken.
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 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 kælder-koldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i 14 dage til en måned før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 58 IBU Farve: 10 EBC Alkohol: 6,4 % OG: 1066 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.	
	