

Chefe Blonde Ale

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: Pilsner Malt, Munich Light, Care Ruby, Melano Light, ca. 5950 g Pose 4: Bitterhumle, Styrian Golding Pose 5: Smagshumle, Saaz og klar urt Lys kandis	
Mæskning	
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 68°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 kedlend. (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 - og lys kandis (Se evt. video)
30 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Efter 30 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 ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage 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 kælderoldt 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: 22 IBU Farve: 11 EBC Alkohol: 6,7 % OG: 1065 Din OG: _____ FG: 1014 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.	
	