

Fall of the Wall Oktoberfest

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, Vienna Malt, Crystal malt, Munich malt og Cara Gold malt, ca. 6000 g Pose 4: Bitterhumle, Tettnanger. Pose 5: Smagshumle, Hersbrucker og klar urt	
Mæskning	
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatsien 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. Indsatsien 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) Indsatsien 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)
60 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren. Urten køles til ca. 23°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 10°C – 15°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
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 kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 2-3 måneders før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 25 IBU Farve: 18 EBC Alkohol: 5,4 % OG: 1054 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.	
	