

BREWOLUTION

Brewolution's Grand Canyon Amber 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: **Pale Ale Malt, Cara Ruby, Münich Malt, Melano Malt, Aroma malt, Cara Blond, ca. 5450 g**

Pose 4: Bitterhumle, Fuggles

Pose 5: Smagshumle, Fuggles

Pose 6: Smagshumle, Fuggles, Klar Urt

Pose 7: Aromahumle, Saaz

Pose 8: Tørhumle, Cascade

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 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video)
30 minutter	Opvarm 12 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
60 minutter	Efter 60 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 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)
30 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 7) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Efter yderligere 5 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. Tørhumlen (Pose 8) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken.
14 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 en måneds tid inden den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 33 IBU

Farve: 25 EBC

Alkohol: 5,1 %

OG: 1052

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.



Copyright 2015, Brewolution, all rights reserved

ver. 1.00, udskrevet d. 2. maj 2019