

Hopnotized Double 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: Pale Ale malt, Pilsner malt, Aroma malt, ca. 7050 g Pose 4: Bitterhumle, Columbus Pose 5: Smagshumle 1, Columbus Pose 6: Smagshumle 2, Simco Pose 7: Aromahumle, Simco, Centennial Pose 8: Tørhumle 1, Centennial, Columbus, Simco Pose 9: Tørhumle 2, Centennial, Columbus, Simco Pose 10: Sukker	
Mæskning	
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 67°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. 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 90 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 - og sukker (pose 10) (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumle 1 (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Tilsæt smagshumle 2 (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
90 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 7) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose. Brewsteren afbryder. 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	Tørhumle 2 (pose 9) tilsættes efter den er desinficeret i humlesokken
21 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.)
35 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: 188 IBU	Farve: 16 EBC
Alkohol: 7,6 %	Karbonering: 2,4-2,7
OG: 1072	Din OG: _____
FG: 1012	Din FG: _____
Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____ %	