

## Immigrant 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                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Indhold:</b><br>Pose 2: Gær<br>Pose 3: <b>Pale Ale malt, Cara Gold malt, ca. 8150 g</b><br>Pose 4: Bitterhumle, Target.<br>Pose 5: Smagshumle, Fuggles<br>Pose 6: Smagshumle, East Kent Golding og Klar urt.<br>Pose 7: Aromahumle, Cascade<br>Muscovadosukker |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mæskning                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 0 minutter                                                                                                                                                                                                                                                        | Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C<br>Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i<br>Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl.<br>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<br>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)<br>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<br>Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose - og muscovadosukker (Se evt. video)                                                                                                                                                                              |
| 45 minutter                                                                                                                                                                                                                                                       | Tilsæt smagshumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose<br>Desinficér din køler. (Se evt. video)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 50 minutter                                                                                                                                                                                                                                                       | Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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<br>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<br>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 kælderkoldt 13°C – 17°C<br>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: 42 IBU                                                                                                                                                                                                                                                 | Farve: 22 EBC      Alkohol: 8,6 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| OG: 1081                                                                                                                                                                                                                                                          | Din OG: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| FG: 1016                                                                                                                                                                                                                                                          | Din FG: _____      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____ %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |