

## In the Pink - Julebryg

### 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: 2 x Gær  
 Pose 3: **Pilsner, Caramel Munich II, Melanoidin, Flaked Oats, ca. 7500 g**  
 Pose 4: Bitterhumle, Columbus  
 Pose 5: Smagshumle, Perle, Klar Urt  
 Pose 6: Aromahumle, Perle  
 Laktose, Stjerne Anis, Rosa Peber

### Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C. Sæt indsatsssien ned i kedlen og hæld al malt og flager (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. Indsatsssien 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) Indsatsssien 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) og Laktose – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5), Stjerne anis og Rosa peber (anis og peber skal knuses) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficer din køler (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt aromahumle (Pose 6) – Det er en god idé med en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
60 minutter	Efter 5 min. afbryder Brewsteren Køl urten til ca. 40°C og overfør den til en rengjort og desinficeret gærtank. (Se evt. video)

### Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 25°C – 40°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. Med Kveik gæren kan det forventes, at øllet er gæret ned langt tidligere end efter 7 dage. 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 måneder før den drikkes

### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 32 IBU

Farve: 35 EBC

Alkohol: 6,1 %

OG: 1066

Din OG: \_\_\_\_\_

FG: 1020

Din FG: \_\_\_\_\_

Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = \_\_\_\_\_%

For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til [www.brewolution.com/brewsterscan](http://www.brewolution.com/brewsterscan) eller scan nedenstående QR-kode.

