

## Last Wish – Påskeøl

<b>Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg</b>		
Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23-25 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> Pose 2: Gær Pose 3: <b>Pale malt, Hvede malt, Special B malt og Cara Gold malt, ca. 6700 g</b> Pose 4: Bitterhumle, Styrian Golding Pose 5: Smagshumle, Styrian Golding Citronskal og Honning		
<b>Mæskning</b>		
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C Sæt indsatsstien 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. Indsatsstien 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) Indsatsstien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af	
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>		
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 (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)	
55 minutter	Tilsæt citronskal	
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank.	
<b>Gæring</b>		
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. Opvarm honningen med 3 dl vand til 80°C i 15 minutter, køl til stuetemperatur og tilsæt gærtanken.	
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 1 – 3 måneder	
<b>Notater</b>		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
<b>Typiske data:</b>		
Bitterhed: 22 IBU	Farve: 32 EBC	Alkohol: 7,3 %
OG: 1073	Din OG: _____	
FG: 1017	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.		
		