

Brewolution's Moon Walk 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: Pilsner malt, Wheat malt, Flaked Rice, Cara Ruby malt, ca. 7100 g Pose 4: First Wort Humle, Mandarina Bavaria Pose 5: Bitterhumle, Mosaic Pose 6: Smagshumle, Chinook, Simco Pose 7: Aromahumle, Calypso Pose 8: Tørhumle, Chinook, Mandarina Bavaria, Calypso	
Mæskning	
0 minutter	Fyld ca. 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 66°C Sæt indsatssien 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)
45 minutter	Opvarm 12 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
75 minutter	Efter 75 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 First Wort Humlen (Pose 4) – husk at anvende en hopspider eller en humlepose – tilsættes urten således, at den er under indsatsen og i selve gryden ved udmæskningen. Udmæsk herefter 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, koger urten.
30 minutter	Tilsæt bitterhumlen (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumle (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 (se evt. video)
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 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. Opbevares derefter kælder-koldt 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: 62 IBU Farve: 11 EBC Alkohol: 7,9 % Karbonering: 2,4-2,7 OG: 1072 Din OG: _____ FG: 1012 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.	
	