

## NBA

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> Pose 2: Gær Pose 3: <b>Vienna, Cara Gold, Chocolat og Black malt, ca. 4900 g</b> Pose 4: Bitterhumle, Target Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding, Klar Urt		
Mæskning		
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 65 min. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video)	
35 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)	
65 minutter	Efter 65 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 der 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 60 minutter.	
45 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)	
60 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video) Efter 15 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.	
14 dage	Efter yderligere 7 dage, eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen, 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 2 – 4 måneder før den drikkes	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 28 IBU	Farve: 27 EBC	Alkohol: 5,0 %
OG: 1050	Din OG: _____	
FG: 1012	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.		
		