

## Red X SMASH IPA 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: Gær Pose 3: <b>Red X malt, Flaked Oat, ca. 7500 g</b> Pose 4: Bitterhumle, Mosaic Pose 5: Smagshumle, Mosaic Pose 6: tørret sød appelsinskal Pose 7: Aromahumle, Mosaic Pose 8: Tørhumle, Mosaic			
Mæskning			
0 minutter	Fyld ca. 19 liter 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)		
60 minutter	Opvarm 12 – 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 Indsatssien hæves så den tømmes for urt. 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 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 og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)		
50 minutter	Tilsæt appelsinskal (pose 6).		
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 Urten køles til ca. 20°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 7) 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, og opbevares derefter kælderkoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring i en måneds tid inden den drikkes		
Notater			
Det er en god ide at tage notater under processen.			
Typiske data:			
Bitterhed: 43 IBU	Farve: 33 EBC	Alkohol: 7,0 %	Karbonering: 2,2-2,6
OG: 1070	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.			
			