

## Brewolution's Rise and Shine - Påskebryg

### 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. 70%) Se evt. video på Brewolution.com

#### Indhold:

Pose 2: Gær  
 Pose 3: **Pilsner, Cara Blond, Flaked Oats, ca. 8500 g**  
 Pose 4: Bitterhumle, Willamette  
 Pose 5: Krydderurt, Lyngblomst  
 Pose 6: Smagshumle, Sorachi Ace, og klar urt  
 Bøtte 7: Honning

### Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld al malt og flager (pose 3) i Start pumpen og recirkuler 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 Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 77°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) Indsatsien 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 alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
40 minutter	Tilsæt lyngblomster og Klar Urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank

### 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. Honningen opvarmes forsigtigt i vandbad til den er ret flydende, og tilsættes gærtanken.
21 dage	Efter yderligere 14 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 i 2 – 4 måneder før den drikkes

### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 33 IBU                      Farve: 13 EBC                      Alkohol: 8,6 %                      Karbonering: 2,0-2,5

OG: 1078                      Din OG: \_\_\_\_\_

FG: 1013                      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.

