

Son of a Gun

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, Munich, Special B og Chocolat ca. 7000 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Columbus
 Pose 5: Smagshumle, Idaho 7 og klar urt
 Pose 6: Hopstand humle, Idaho 7
 Cacao nibs

Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C
0 minutter	Sæt indsatsstien ned i kedlen og hæld al malt (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 Indsatsstien hæves så den tømmes for urt. 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

Urtkogning og Nedkøling

	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter
0 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)
55 minutter	Tilsæt smagshumlen og klarurt (pose 5) samt cacao nibs - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren. Køl urten ned til 80° og tilsæt hopstand humlen (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) og lad den trække i 10 minutter ved 80°. Urten køles herefter til ca. 20°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.
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 en måneds tid før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 35 IBU

Farve: 41 EBC

Alkohol: 6,6 %

Karbonering: 2,4-2,8

OG: 1069 Din OG: _____

FG: 1019 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.

