


The Comeback - Påskeøl

| Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg | | |
|--|--|---------------------------------------|
| Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23-25 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: Vienna malt, Arome malt og Cara Ruby malt, ca. 6400 g Pose 4: Bitterhumle, Hallertau Hersbrücker Pose 5: Smagshumle, Styrian Golding og klar urt Citronskal, Ingefær og Honning | | |
| Mæskning | | |
| 0 minutter | Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (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 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. 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. 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 citronskal og ingefær | |
| 60 minutter | Efter yderligere 10 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. Opvarm honningen med 3 dl vand til 80°C i 15 minutter, køl til stuetemperatur og tilsæt 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 på flaske i 1 – 3 måneder | |
| Notater | | |
| Det er en god ide at tage notater under processen. | | |
| Typiske data: | | |
| Bitterhed: 23 IBU | Farve: 21 EBC | Alkohol: 6,7 % |
| OG: 1067 (1,062 før honning) | Din OG: _____ | |
| FG: 1017 | 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. | | |
|  | | |