

Thunder Hopped Double IPA

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: **Pale Ale malt, Cara Gold malt, Cara Clair malt, ca. 8450 g**
 Pose 4: First Wort humle, Mosaic
 Pose 5: Bitterhumle, Chinook
 Pose 6: Smagshumle, Columbus
 Pose 7: Aromahumle, Mosaic
 Pose 8: Tørhumle, Mosaic, Motueka

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 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. Tilsæt First Wort humlen (Pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose - til urten under indsatssien. 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, koger urten. Tilsæt bitterhumlen (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
30 minutter	Tilsæt Smagshumlen (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 7) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose. Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Efter yderligere 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. Tørhumlen (Pose 8) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken. (Se evt. video)
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 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: 50 IBU Farve: 20 EBC Alkohol: 9,2 % Karbonering: 2,4-2,8

OG: 1084 Din OG: _____

FG: 1015 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.

