

## Tonka Beanie Fluffer - 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: **Vienna Malt, Chocolate Malt, Cara Gold Malt, Münich Malt, Special B Malt, Flaked Oats, ca. 7200 g**

Pose 4: Bitterhumle, Magnum

Pose 5: Smagshumle, East Kent Goldings, Klar Urt

Pose 6: Laktose (mælkesukker)

Pose 7: Tonka Bønner

Pose 8: Tørhumle, Centennial

### Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C.
0 minutter	Sæt indsatsssien 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 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 78°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

	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)
45 minutter	Tilsæt Lactose og Tonka Bønner (Pose 6 og 7) – Tonka Bønnerne rives fint inden de hældes i. Desinficer din køler (Se evt. video)
50 minutter	Tilsæt smagshumle og Klar Urt (Pose 5) – Det er en god idé med en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
60 minutter	Efter 10 min. afbryder Brewsteren Køl urten til ca. 26°C og overfør den 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 8) 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 kælder-koldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i 2 – 3 måneder før den drikkes

### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 20 IBU

Farve: 84 EBC

Alkohol: 6,8 %

OG: 1071      Din OG: \_\_\_\_\_

FG: 1020      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.

