

## Waterloo Witbier

### 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 malt, Wheat Blanc malt, ca. 5450 g**  
 Pose 4: Bitterhumle, Magnum.  
 Pose 5: Fuggles  
 Appelsinskal

### Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 75 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (Se evt. video)
45 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
75 minutter	Efter 75 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

	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter
0 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumlen (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og appelsinskal (Se evt. video)
60 minutter	Desinficér din køler. (Se evt. video) 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.
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 decinficeret 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 for den drikkes

### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 27 IBU                      Farve: 6 EBC                      Alkohol: 5,0 %

OG: 1050                      Din OG: \_\_\_\_\_

FG: 1012                      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.

