

## White House Honey Ale

| 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                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Indhold:</b><br>Pose 2: Gær<br>Pose 3: <b>Pale Ale Malt, Crystal Malt, Biscuit Malt, ca. 5400 g</b><br>Pose 4: Bitterhumle, East Kent Golding<br>Pose 5: Smagshumle, Fuggles<br>Honning                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Mæskning                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 0 minutter                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C<br>Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i<br>Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl.<br>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<br>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)<br>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<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Desinficér din køler. (Se evt. video)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 55 minutter                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tilsæt Honning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 59 minutter                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tilsæt aromahumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)                                                                                                                                                                                                                                             |
| 60 minutter                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Efter yderligere 1 minut afbryder Brewsteren<br>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 tappes øllet på flaske.<br>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<br>Er bedst efter lagring på flaske i en måneds tid inden den drikkes                                                                                                                                                                                             |
| Notater                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Det er en god ide at tage notater under processen.<br>Typiske data:<br>Bitterhed: 26 IBU                      Farve: 28 EBC                      Alkohol: 6,3 %<br><br>OG: 1059                      Din OG: _____<br>FG: 1011                      Din FG: _____      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____ % |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |