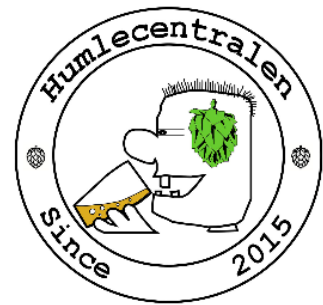


Chimay

Premier Red Clone

**Alkohol: 7,1%****Farve: 24 EBC****Bitterhed: 20 IBU****Ingredienser:**

Malt og sukker	Pilsner	EBC 3	4,5 kg	I alt: 5,2 kg malt
Sirup:	Umaltet hvede (Torrified)	EBC 3,3	400 g	1,13 kg sirup
	Cara Blond	EBC 20	300 g	
	Golden Candi Syrup	EBC 88,5	1,13 kg	
Humle:	Pose 1: Saaz	3,5 %	30 g	60 min. kogning
	Pose 2: Saaz	3,5%	15 g	30 min. Kogning
Gær:	2 stk. Mangrove Jacks M47 Abbey			
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 2)			

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20-23 liters bryg.

Vejledningen passer til brug af 30 – 40 liters bryganlæg (Fx Brewster Beacon 40/Dominator, Grainfather G30/G40, Brewzilla 35 og mange andre)

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen svarende til 3 x maltmængde, ca. 18-20 liter. Varm op til 51°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i total 80 minutter. Se nedenstående mæskesteps.

Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl.

Det anbefales at blive i nærheden af kedlen under mæskning, da der kan komme overløb. Så stil pumpehastighed i forhold til hvor hurtig urten løber igennem malten.

Der mæskes i følgende steps:

20 minutter ved 51°C

60 minutter ved 65°C

Efter **15 minutters mæskning** kan spargevandet med fordel varmes. Det skal varmes til ca. 75°C. Der skal bruges ca. 15 liter.

Mæskning er færdig, men sørg for at måle OG, for at se om alt er godt. Hvis ikke, så sluk kedel og pumpe og rør godt i mæsken og giv den 15 minutter mere med pumpning/mæskning.

Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør.

Efter **80 minutters mæskning** hæves indsatssien, så den tømmes for urt og der udmæskes med 75°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvandet er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100° C. **Der koges i totalt 80 minutter.**

Når der mangler **60 minutter i kogningen, tilsættes pose 1.** Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose/humlesok.

Når der mangler **30 minutter i kogningen, tilsættes pose 2.**

Lad din kølespiral koge med de sidste 5 min for desinficering. Ligeledes ved modstrømskøler, lad den kogene urt pumpes igennem i 5 min. For desinficering.

Ved flameout (når der slukkes for kogning) tilsættes sirup i urten.

Gæring:

Urten køles til ca. 20 - 25°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på ca. **20°C.**

Husk at notere din original gravity (OG) til senere udregning af alkoholprocenten.

Efter gæring i ca. 10 - 14 dage, tappes øllet på flaske. Gæringen skal være helt færdig. Kontroller dette ved at måle massefylden med dit hydrometer, ændrer den sig ikke over flere dage og er den tæt på din forventede final gravity (FG), er gæringen færdig.

Hvis muligt kan der cold crashes i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Dette gøres ved at køle øllen ned til 0-5°C i 2 – 5 dage.

Flaskning:

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 suktermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Øllen stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter lagres øllet i minimum 3 måneder for optimal smag.

Typiske Data:

Alkohol: 7,1 % - Farve: 24 EBC - Bitterhed: 20 IBU

OG: 1063. Din OG: _____

FG: 1009. Din FG: _____

Din alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %

Notater: