



FARMHOUSE SAISON

MONKEY BUSINESS BREWING

Ingredienser:

Malt og evt sukker/sirup:	Vienna 2,5 kg Hvede 1,3 kg Rug malt 0,9 kg Pilsner 0,7 kg Cara Ruby 0,1 kg Risskaller 0,3 kg	I alt: 5,5 kg malt 0,3 kg risskaller
Humle og evt krydderier:	Pose 1: Mandarina Bavaria 15 gram Pose 2: Mandarina Bavaria 15 gram og Strata 10 gram	60 min. kogning 10 min. kogning
Gær:	2 x Lalleman Farmhouse	
Diverse:	Protafloc pakket sammen med humlepose 2	

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 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)

Det anbefales at benytte Omvendt Osmosevand til denne Farmhouse Saison, for at få det optimale resultat. Osmosevands profil og tilsætninger af salte er beskrevet i vedlagte Brewfather opskrift. Den kan naturligvis også brygges med godt resultat uden vandbehandling.

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen, 3 x maltmængde, ca. 18 - 20 ltr. vand på. Varm op til 65°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kontroller vægtfylde med dit refraktometer eller hydrometer, så du kan følge med i om mæskning udføres som det skal. Evt. stop pumpe og omrør i malten for optimal mæskeeffektivitet. 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.

Efter 15 minutter: Start opvarmning af dit sparge vand, varmes op til 75 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr.

Efter 60 minutter mæskning ved 65 grader): 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 eller anden uregelmæssighed. (se evt. video/demo på You Tube af dit anlæg). Efter 60 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. (se evt. video på You Tube for dit bryganlæg). Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvand er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder starter kogningen og bitterhumle tilsættes (pose 1). Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 10 minutter i kogningen tilsættes smagshumle (humlepose 2) og protafloc tablet (klaringsmiddel).

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.

Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20° - 22 grader. Efter ca. 10 dage sættes temperatur til 2 grader i ca. 5 dage, hvis der ønskes at udføre cold crash. Gæring skal være helt færdig, skal være helt død i vandlås inden cold crash udføres. Mål evt. over et par dage om FG ændrer sig, med dit hydrometer.

Efter gæring og cold crash 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 (7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i) Øllet er karboneret og drikkeklart efter ca. 14 dage. Alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere. Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2.

Notater:

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 23 IBU, Farve: 10 EBC, Alkohol: 5,6 %

OG: 1054 Din OG: _____, FG: 1011 Din FG: _____,

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

