



GOLDEN MONKEY

CALIFORNIAN LAGER

MONKEY BUSINESS BREWING

Ingredienser:

Malt	Pale Ale 4,3 kg Carapils 0,2 kg Caramunich II 0,2 kg	I alt: 4,7 kg malt
Humle og malt:	Pose 1: Bitterhumle – Northern Brewer 25 gram Pose 2: Aromahumle – Northern Brewer 30 gram	60 min. kogning 5 min. kogning
Gær:	2 stk. Lallemmand Novalager	
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose med humle til kort før kogestop)	

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)

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen, 3 x maltmængde, ca. 17 - 19 ltr. vand på. Varm op til 64°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 30 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. 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 76 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr. Eftergyd med nødvendig mængde så du får ca. 28 ltr. Væske i din kedel.

Efter 30 minutter mæskning ved 64 grader: Mæsketemperatur ændres til 69 grader og der mæskes i denne temperatur i 30 minutter yderligere til den er færdigmæsket. 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 total 60 minutters mæskning, indstilles temperaturen til 77°C. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°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, tilsættes bitterhumlen, (pose 1) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 5 minutter i kogningen tilsættes smagshumle med klaringsmiddel(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.

Urten køles til ca. 20 °C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 14 - 20°C.

Efter gæring i ca. 12-14 dage, tappes øllet på flaske. Gæring skal være helt færdig, skal være helt død i vandlås og mål evt. over et par dage om FG ændrer sig, med dit hydrometer. Evt. cold crash i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (6 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde 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.

Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øllet drikkeklar.

Notater:

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data: Bitterhed: 25 IBU, Farve: 13,2 EBC, Alkohol: 5,3 %

OG: 1048 Din OG:_____

FG: 1008 Din FG:_____

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