



MONKEY BUSINESS BREWING

KVIKKE KVEIK

Ingredienser:

Malt	Maris Otter 5 kg Carapils 300 gram Melanoidin 300 gram	I alt: 5,6 kg
Humle og malt:	Pose 1: Gær Kveik Yeastery - K.1 Voss Kveik Pose 2: Malt, Pose 3: Bitterhumle - Chinook, Pose 4: Aromahumle - Chinook (samt protafloc), Pose 5: Tørhumle (Ahtanum og Chinook)	60 min. kogning 5 min. kogning
Gær:	Lallemand Voss Kveik, 2 stk.	
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. 18 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. 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.

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, 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 4).

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 - 24°C.

Efter gæring i 3 dage tilsættes tørhumle.

Efter gæring i ca. 10 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 (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), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øl drikkeklart.

Øllet er karboneret og drikkeklart efter ca. 14 dage.

Opbevares derefter kælderkoldt når den er helt færdigkarboneret på flaske og udviklet co2.

Notater:

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 55 IBU, Farve: 12,8 EBC, Alkohol: 5,9 %

OG: 1056 Din OG:_____, FG: 1011 Din FG:_____

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