

New Zealand Monkey NZ Pilsner



Alkohol: 5,4%

Farve: 7 EBC

Bitterhed: 45 IBU

Ingredienser:

Malt og sukker	Extra Pale Premium Pilsner	4,9 kg	I alt:
Sirup:	Carapils	0,7 kg	5,6 kg malt
Humle:	Pose 1: Bitterhumle	Nectaron 20 g	30 min. kogning
	Pose 2: Aromahumle	Galaxy 40 g	15 min. whirlpool 90 grader
		Superdelic 40 g	efter flameout
Gær:	Fermentis Saflager SH-45 x 2 stk.		
Diverse:	Protafloc (pakket i plastpose) tilsættes de sidste 10 min. i kogningen.		

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 63°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efter 30 minutters mæskning hæves temperatur til 70 grader. 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 først 63 grader og derefter 70 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 75 minutter. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder startes kogningen. Humle **pose 1 tilsættes efter 45 min. kogning. Herefter koges i 30 min.** – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Klaringsmiddel (protafloc) tilsættes når der mangler 10 min. i kogningen.

Når kogningen er færdig køles til 90 grader. Ved 90 grader **tilsættes pose 2** aroma-humle og der laves whirlpool i 15 min.

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.

Gæring:

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 **12-18°C**.

Efter gæring i ca. 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.

Flaskning:

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 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.

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 kælder-koldt når den er helt færdigkarboneret på flaske og udviklet co2.

Typiske Data:

Bitterhed: 45 IBU - Farve: 7 EBC - Alkohol: 5,4 %

OG: 1054 Din OG: _____, FG: 1013 Din FG: _____

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

Notater:

