

Klonenbourg 1664

Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80%) Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:

Pose 2: Gær

Pose 3: **Pilsner, Wheat Blanc, Wheat Flakes ca. 5000 g**

Pose 4: Bitterhumle, Saaz

Pose 5: Aromahumle, Saaz

Pose 6: Aromahumle, Saaz

Koriander, Citronskal, Appelsinskal, Hvid Kandis, Abrikos ekstrakt

Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 68°C
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (Se evt. video)
30 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
60 minutter	Efter 60 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 78°C. Når alarmen lyder for 78°C er mæskeperioden slut. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af

Urtkogning og Nedkøling

	Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter
0 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen (pose 4) og kandis - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
30 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Desinficér din køler. (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt aromahumlen (pose 6) og krydderier - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
60 minutter	Brewsteren slukker Køl urten til 26°C Ekstrakten skal lægges i et vandbad (70 grader varmt vand), så det bliver pasteuriseret. Lad pureen ligge i 10 minutter i vandbadet. I en rengjort og desinficeret gærtank hældes nu pureen i og urten hældes ovenpå denne

Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank
14 dage	Øllet tappes på flaske. 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 sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i)
28 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælderkoldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i 14 dage til en måned før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 15 IBU

Farve: 6 EBC

Alkohol: 5 %

OG: 1048

Din OG: _____

FG: 1010

Din FG: _____

Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%

For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.

