



BLACK ZAR BY BOLTON BREWERY

Ingredienser:

Malt og evt sukker/sirup:	Pale ale 5,5 kg Pilsner 1,5 kg Chocolate 800 g Spray Malt Light 2000 g Havreflager 200 g	I alt: 7,8 kg malt 2,0 kg spraymalt
Humle og evt krydderier:	Pose 1: Columbus 50 g Bitterhumle Pose 2: Amarillo 40 g Smagshumle	60 min. kogning 10 min. kogning
Gær:	Lalleman Nottingham Ale	
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose med smagshumle)	

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 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 malmængde, ca. 23-24 ltr. vand på. Varm op til 66°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 77 grader. Der skal bruges ca. 15 ltr.

Efter 60 minutter mæskning ved 66 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 77°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 10 minutter i kogningen tilsættes smagshumle med klaringsmiddel(pose 2), samt spraymalten.

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 18°C – 22°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. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (4 - 5 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. Det anbefales dog at lagres i minimum 3 måneder for optimal smag. 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.

Derefter opbevares derefter i køleskab eller kælder koldt når den er helt færdig karboneret på flaske og udviklet co2.

Notater:

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 78 IBU

Farve: 79 EBC

Alkohol: 10,8 %

OG: 1098 Din OG: _____

FG: 1016 Din FG: _____ Din alkohol % $(OG-FG) * 0,132 =$ _____ %