



MONKEY BUSINESS

CALIFORNIA CITRA LAGER

Ingredienser:

Malt og evt sukker/sirup:	Pilsner	6,0 kg		I alt:
	Caraamber	400 g		6,8 kg malt
	Carared	400 g		
Humle og evt krydderier:	Pose 1: Citra	25 g	Bitterhumle	30 min. Kogning
	Pose 2: Citra	25 g	Smagshumle	15 min kogning
	Pose 3: Citra	50 g	Tørhumle	Tørhumle
Gær:	Mangrove Jacks M54 Californian lager			
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 maltmængde, ca. 21 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 eftergydningsvband er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder strates kogning. Bitterhumlen, (pose 1) skal først tilsættes efter 30 min. Kogning. Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 15 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. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video)

Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 16°C – 20°C.

Efter gæring i ca. 7 dage tilsættes tørhumlen. Efter yderligere 7 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) Øllet er karboneret og drikkeklart efter ca. 14 dage. Det anbefales dog at lagres i 14 dage 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: 22 IBU

Farve: 16 EBC

Alkohol: 6,3 %

OG: 1063 Din OG: _____

FG: 1015 Din FG: _____ Din alkohol % $(OG-FG) * 0,132 =$ _____ %