



MONKEY PARTY TRIPEL

MONKEY BUSINESS BREWING

Ingredienser:

Malt og evt sukker/sirup:	Pale ale Maris Otter 1,7 kg Pilsner 3,7 kg Munich 600 g Biscuit 400 g Kandis Light 1,0 kg Spraymalt 1,0 kg	I alt: 6,4 kg malt 1 kg kandis 1 kg Spraymalt
Humle og evt krydderier:	Pose 1: Saaz 40 gram Bitterhumle Pose 2: Saaz 30 gram Smagshumle Pose 3: Saaz 30 gram Aromahumle	60 min. kogning 20 min. kogning 5 min kogning
Gær:	2 x Mangrove Jacks M31 Tripel	
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. 20 – 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 75 grader. Der skal bruges ca. 14 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 72°C og lad den cirkulere yderligere 15 min. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 75°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, tilsættes bitterhumlen, (pose 1) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 20 minutter i kogningen tilsættes smagshumle med klaringsmiddel(pose 2).

Når der mangler 15 minutter i kogningen tilsættes spraymalt og lys kandis.

Når der mangler 5 minutter i kogningen tilsættes aromahumle med (pose 3).

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°C – 22°C.

Efter gæring i ca. 10 – 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 (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. Alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere. Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2.

Det færdige øl lagres kælder-koldt i minimum 3 måneder på 13 – 17 grader for at opnå optimal smag.

Notater:

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 28 IBU, Farve: 16 EBC, Alkohol: 9,2 %

OG: 1081 Din OG: _____, FG: 1010 Din FG: _____,

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