

Come to Daddy

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: **Pale Ale, Oat, Cara Blond, Wheat Blanc ca. 6500 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Chinook
 Pose 5: Aromahumle, Sorachi Ace
 Pose 6: Aromahumle, Amarillo
 Pose 7: Tørhumle, Mosaic
 Pose 8: Laktose

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (Se evt. video)
60 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
90 minutter	Efter 90 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C. Når alarmen lyder for 77°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

0 minutter	Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen (pose 4) og Laktose (pose 8) - 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)
60 minutter	Brewsteren slukker Urten køles til ca. 80°C, aromahumle (pose 6) tilsættes og skal ligge i 20 min. (Hopstand) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video). Køl urten til 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (Se evt. video)

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
10 dage	Tørhumlen (Pose 7) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken
14 dage	Efter yderligere 4 dage tappes øllet 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: 47 IBU

Farve: 13 EBC

Alkohol: 6,4 %

OG: 1069

Din OG: _____

FG: 1021

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.

