Opskrift og brygvejledning til Humlecentralens All-Grain Kits

Dæjlig Jule Blues
2024 – English Brown Ale

Alkohol: 7,2%	Farve: 45 EBC	Bitterhed: 34 IBU

Ingredienser:

Malt og sukker:	Vienna	4,5 kg	I alt:
	Caramunich I	0,4 kg	6,5 kg malt
	Melanoidin	0,6 kg	400 g sukker
	Biscuit	0,8 kg	
	Carafa Special I	0,2 kg	
	Muscovado sukker	0,4 kg	Tilsættes 5 min før kogestop
Humle:	**Pose 1:** East Kent Golding	50 g	60 min. kogning
	Pose 2: East Kent Golding	50 g	10 min. Kogning
Gær:	**2 x Lallemand Windsor ale** (15-22°C)		
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 2 med humle til kort før kogestop) Kanelstænger 5 g (pakket med muscovado, tilsættes de sidste 5 min af kogning)		

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 ltr. vand på. Varm op til 65°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 76 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr.

Efter 60 minutter mæskning ved 65 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. Efter 60 minutters mæskning, indstilles temperaturen til 77°C. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. 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 pose 1 bitterhumlen** – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok.

Når der mangler **10 minutter i kogningen, tilsættes pose 2** med aromahumlen med klaringsmiddel, samt posen med Muscovado sukkere

Når der mangler **5 minutter i kogningen,** tilsættes posen med muscovado sukker og kanel.

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.

Gæring:

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 **15 - 22°C.**

Efter gæring i ca. 10 dage, tappes øllet på flaske. Gæringen skal være helt færdig. Kontroller dette ved at måle massefylden med dit hydrometer, ændrer den sig ikke over flere dage og er den tæt på din forventede final gravity (FG), er gæringen færdig.

Hvis muligt kan der cold crashes i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Dette gøres ved at køle øllen ned til 0-5°C.

Flaskning:

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), 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.
Øllet er karboneret og drikkeklart efter ca. 14 dage.
Opbevares derefter kælderkoldt når den er helt færdigkarboneret på flaske og udviklet co2.

Typiske Data:

Alkohol: 7,2 % - Farve: 45 EBC - Bitterhed: 34 IBU

OG: 1069 Din OG:_____
FG: 1014 Din FG:_____

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

Notater: