



THE STØVLEDANCE JULEBRYG

BALTIC CHRISTMAS PORTER

MONKEY BUSINESS BREWING

Ingredienser:

Malt og evt sukker/sirup:	Pilsner 4,5 kg Vienna 1,0 kg Rug malt 500 g Kandis Light 450 g Muscovado sukker 350 g Carafa Special II 200 g Roasted Rye 200 g Røg malt 200 g Havreflager 200 g	I alt: 6,6 kg malt 200 g havreflager 800 g sukker
Humle og evt krydderier:	Pose 1: Challenger 45 gram Bitterhumle Pose 2: Challenger 55 gram Smagshumle Pose 3: Lakridsrod skåret 25 g	60 min. kogning 5 min. kogning 10 min. kogning
Gær:	2 x M54 Californian Lager (18-20° C)	
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 67°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 74 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr.

Efter 60 minutter mæskning ved 67 grader): Mæsk yderligere 15 min. på 74 grader.

Efter dette er 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. . Efter 60 minutters mæskning, indstilles temperaturen til 74°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. 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 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler 10 minutter i kogningen tilsættes Muscovado, lys kandis og lakrids. Lakrids bør puttes i hop spider eller humlesok, da det ikke opløses og kan således sætte sig i afløb eller pumpe.

Når der mangler 5 minutter i kogningen tilsættes smagshumle med klaringsmiddel(pose 6).

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. 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 karbonerings-drops 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: 41 IBU, Farve: 46 EBC, Alkohol: 8,1 %

OG: 1075 Din OG: _____ , FG: 1013 Din FG: _____,

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