

US AMBER ALE

**Alkohol: 6,4%****Farve: 15 EBC****Bitterhed: 48 IBU****Ingredienser:**

Malt og sukker	Pilsner malt	6 kg	I alt: 6,7 kg malt
	Caraamber	0,3 kg	
Sirup:	Cara Red	0,3 kg	
	Brown malt	0,1 kg	
Humle:	Pose 1: Bitterhumle	Northern Brewer 50 g	60 min. kogning
	Pose 2: Smagshumle	Northern Brewer 25 g	15 min. Kogning
	Pose 3: Aromahumle	Northern Brewer 25 g	5 min. Kogning
Gær:	2 pakker Fermentis US-05 (15-24°C)		
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 3 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 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 spargevand (udmæskevand), 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 – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok.
Når der mangler 10 minutter i kogningen, tilsættes pose 2. Når der mangler 5 minutter i kogningen, tilsættes 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.
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 18 - 22°C.
Efter gæring i ca. 10 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, hvis muligt, i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring.
Flaskning:
Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede suktermængde 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.
Flaskerne stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øl drikkeklart.
Opbevares derefter kælder-koldt når den er helt færdigkarboneret på flaske og udviklet co2.
Typiske Data:
Bitterhed: 48 IBU - Farve: 15 EBC - Alkohol: 6,4 % OG: 1065 Din OG:_____, FG: 1016 Din FG:_____ Din alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%
Notater: