

Midsummer Milkshake IPA

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: **Pilsner, Wheat Blanc, Flaked Oat ca. 5300 g**

Pose 4: Bitterhumle, Simcoe

Pose 5: Hop Standhumle, Citra, Mosaic

Pose 6: Tørhumle, Citra, Mosaic, Simcoe

Laktose

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 66°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (Se evt. video)
30 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
60 minutter	Efter 60 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 - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)
30 minutter	Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Brewsteren slukker Urten køles til ca. 80°C, aromahumle (pose 5) tilsættes og skal ligge i 20 min. - 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	Tørhumlen (Pose 6) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken
14 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank
28 dage	Øllet tappes 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) 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: 20 IBU

Farve: 6 EBC

Alkohol: 5,3 %

OG: 1052

Din OG: _____

FG: 1012

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.

