

Zeppeliner Maibock

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 malt, Vienna malt, München malt, Melano malt, ca. 6800 g Pose 4: Bitterhumle, Hallertau Mittelfrüh Pose 5: Smagshumle, Hallertau Mittelfrüh og klar urt		
Mæskning		
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 67°C Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 min. 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 Indsatsien 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) Indsatsien 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 90 minutter	
30 minutter	Tilsæt bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)	
60 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)	
75 minutter	Desinficér din køler. (Se evt. video)	
90 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 23°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank	
Gæring		
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 10°C – 15°C	
14 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 14 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.	
21 dage	Efter yderligere 7 dage, eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen, 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)	
35 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælderkoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i en måned inden den drikkes	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 26 IBU	Farve: 16 EBC	Alkohol: 6,6 %
OG: 1066	Din OG: _____	
FG: 1016	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.		
		