

Brewolution Baltic Bulwark Porter

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: **Pale Ale Malt, Cara Gold Malt, Cara Ruby malt, Munich Malt, Black Malt, Chocolate Malt, ca. 7550 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewer
 Pose 5: Smagshumle, Saaz, og Klar Urt
 Pose 6: Tørhumle, Saaz
 Muscovadosukker

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 65 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video) |
| 35 minutter | Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning) |
| 65 minutter | Efter 65 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 90 minutter Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose og Muscovadosukker (Se evt. video) |
| 80 minutter | Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video) |
| 90 minutter | Efter 10 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 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 | Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumlen (Pose 6) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken. |
| 14 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) |
| 28 dage | Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 1 – 3 måneder før den drikkes |

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.
 Typiske data:
 Bitterhed: 36 IBU Farve: 52 EBC Alkohol: 8,6 % Karbonering: 2,0-2,5
 OG: 1082 Din OG: _____
 FG: 1017 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.

