

## The Miracle – Julebryg

### 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, Crystal malt, Chocolate malt, Munich malt og Cara Blond, ca. 7200 g**

Pose 4: Bitterhumle, Styrian Golding

Pose 5: Smagshumle, Styrian Golding og Klar urt.

Pose 6: Aromahumle, Styrian Golding

Enebær og Lys kandis

### Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 64°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video)
60 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78° C. til brug under sparging (udmæskning)
90 minutter	Efter 90 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) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og Lys Kandis (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og knuste Enebær Desinficér din køler. (Se evt. video)
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose – og derefter afbryder Brewsteren. Urten køles til ca. 23°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 10°C – 15°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
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: 46 IBU

Farve: 25 EBC

Alkohol: 7,1 %

OG: 1071      Din OG: \_\_\_\_\_

FG: 1018      Din FG: \_\_\_\_\_      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = \_\_\_\_\_%

For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til [www.brewolution.com/brewsterscan](http://www.brewolution.com/brewsterscan) eller scan nedenstående QR-kode.

