

Brewolution's Crossfit - Påskebryg

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. 70%) Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:

Pose 2: Gær
 Pose 3: **Vienna, Cara Blond, Cara Munich, Flaked Oats, ca. 7000 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Columbus
 Pose 5: Tørhumle 1, Centennial
 Pose 6: Tørhumle 2, Cascade
 Pose 7: Tørhumle 3, Mosaic

Mæskning

0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatsien ned i kedlen og hæld al malt og flager (pose 3) i Start pumpen og recirkuler 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 Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 77°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 60 minutter Alarmen lyder og kogningen er begyndt.
45 minutter	Desinficér din køler. (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) Efter 5 minutter afbryder Brewsteren
60 minutter	Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank

Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C Tørhumlen 1 (Pose 5) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken.
4 dage	Tørhumle 2 (pose 6) tilsættes efter den er desinficeret i humlesokken. Tørhumle 1 (Pose 5) tages op.
8 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 8 dage til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumle 3 (pose 7) tilsættes efter den er desinficeret i humlesokken. Tørhumle 2 (Pose 6) tages op. Med Kveik gæren kan det forventes, at øllet er gæret ned langt tidligere end efter 7 dage.
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 sukervand 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.)
21 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring i 2 – 3 måneder før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 14 IBU Farve: 19 EBC Alkohol: 5,9 % Karbonering: 2,0-2,5

OG: 1059 Din OG: _____

FG: 1014 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.

