

## Bayern Bock

### 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%).

#### Indhold:

Pose 2: Gær  
 Pose 3: Pilsner, Pale Ale og Special B malt  
 Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewers.  
 Pose 5: Smagshumle, Fuggles Klar Urt  
 Pose 6: Aromahumle, Fuggles

#### Mæskning

	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C.
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør.
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 ca. 2 cm fra toppen af kedlen. 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 temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4)
40 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5)
50 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
60 minutter	Brewsteren afbryder Køl urten til ca. 23°C og hæld på rengjort og desinficeret gærtank.

#### Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 12°C – 15°C
7 dage	Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank
14 dage	Efter yderligere 7 dage 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 en måneds tid før den drikkes

#### Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 23 IBU                      Farve: 10 EBC                      Alkohol: 7,0 %

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.

