

Quasimodo's Quadropel

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 malt, Café malt, Special B malt, Biscuit malt Pose 4: Bitterhumle, Perle Pose 5: Smagshumle, Northern Brewer og klar urt Rørsukker	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 19 liter (10 cm fra toppen) vand i Brewsteren og varm op til 65°C 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) og Rørsukker
45 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 5) Desinficér modstrømskøler ved at lade 4 liter urt løbe igennem, hæld tilbage i kedlen
60 minutter	Efter 15 minutter slukker Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og hældes på rengjort og desinficeret gærtank
Gæring	
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C
7 dage	Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank
21 dage	Efter yderligere 14 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)
35 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælderoldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i 6 – 12 måneder før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 27 IBU Farve: 53 EBC Alkohol: 11,3 % OG: 1110 Din OG: _____ FG: 1025 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.	
	