

## Take me to heaven

<b>Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg</b>	
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	
<b>Indhold:</b> Pose 2: Gær Pose 3: <b>Pilsner malt, Wheat Blanc malt, Cara Clair malt, Oat Flakes, ca. 8000 g</b> Pose 4: Bitterhumle, Northern Brewer Pose 5: Smagshumle, Fuggles, Klar urt Pose 6: Aromahumle, Fuggles Lyngblomst og Honning	
<b>Mæskning</b>	
0 minutter	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 67°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video)
30 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
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>	
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 (Se evt. video)
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) og Lyngblomst – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)
55 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Brewsteren afbryder Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (Se evt. video)
<b>Gæring</b>	
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. Opvarm forsigtigt honningen med 3 dl vand til 80°C i 15 minutter, køl til stuetemperatur og tilsæt 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
<b>Notater</b>	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 21 IBU                      Farve: 8 EBC                      Alkohol: 7,2 %                      Karbonering: 1,9-2,3  OG: 1073                      Din OG: _____ FG: 1018                      Din FG: _____      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.	
	