


## Trapped trappiest tempted by twelve – a Strong Belgian!

Vejledning til brug sammen med startpakker.	
Dit all-grain kit består af alle de ingredienser, der skal bruges til et 4-4½ l. bryg (du kan doble op ved større gærbeholder).	
<b>Indhold:</b> Pose 1: malt: Pilsner, Munich, Crystal, Peated og Chocolate Pose 2: bitterhumle: Challenger Pose 3: aromahumle: Challenger og Crystal Pose 4: rørsukker Pose 5: Irish moss Gær: Safale S-04	<b>Anbefalet nødvendigt køkkenudstyr:</b> 2 x Gryder minimum 8 liter (gerne én 12-14 liter gryde ved 8-9 liter kit) 1-2 x Mindre gryder 1 x Dørslag 1 x Si 1 x Grydeske Sukker (til flaskekarbonering)
<b>Forberedelse.</b> Find din startpakke frem, og rengør alle dele i varmt vand med Puro Oxi.	
0 minutter	<b>Mæskning.</b> Fyld 3 liter vand i en gryde på minimum 8 liter, og varm op til 67°C. Når temperaturen når 67°C hældes malten (pose 1) i. Hold temperaturen stabil på 67°C i 60 minutter. Tag en grydeske og rør jævnlige rundt i 60 minutter.
40 minutter	Opvarm 3 liter vand til 77°C til brug under udmæskning.
60 minutter	Efter 60 minutter hæver du under let omrøring temperaturen til 77°C. Mæsken må ikke komme over 80°C.
70 minutter	Når de 77°C er nået, holder du temperaturen i 10 minutter.
80 minutter	Herefter hældes du mæsken over i en stor gryde gennem et dørslag, hvorefter du eftergyder med de 3 liter 77°C varme vand til udmæskning.
90 minutter	Efter ca. 10 minutter hældes du mæsken tilbage i den første rengjorte gryde gennem en si. Du skal ende med at have ca. 7 liter mæsk til urtkogning. Efterspænd evt. med vand fra vandhanen.
0 minutter	<b>Urtkogning og nedkøling</b> Opvarm urten til kogepunktet, og skru ned for blusset, så urten står og småkoger.
45 minutter	Tilsæt bitterhumlen (pose 2). Vi anbefaler brugen af humlesokker, Hop Tube eller Hop Spider, når du tilsætter pose 2, 3 og 5.
50 minutter	Tilsæt Irish moss (pose 5)
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 3) og rørsukker (pose 4). Hæld nu urten gennem en si ned i en stor rengjort gryde. Du skulle nu gerne have 4,5 – 5 liter urt. Stil gryden med skoldet låg til afkøling. Du kan evt. benytte en balje, en større beholder eller din håndvask med frosne køleelementer. Desinficer termometret med kogende vand eller neddyppet i varm VWP-opløsning i 5 minutter. Det skal gøres hver du gang, du måler temperaturen. Temperaturen skal til måling af vægtfylde gerne ramme ca. 20°C. Mens du afventer den rette temperatur for urten, skal du desinficere alt dit udstyr i en varm VWP-opløsning i ca. 15 – 20 minutter. Lige inden brug skyller du udstyret i lidt vand fra hanen. Tilsæt gæren til den desinficeret skål med 1 dl vand ved 30°C. Rør stille og roligt med en desinficeret ske, til gæren er en tyk cremet masse. Lad det stå i 10 – 20 minutter. Den afkølede urt skal nu fyldes på gærspanden. Benyt en tragt og si. Begge skal være desinficerede. Optimalt har du 4 – 4½ liter urt i gærspanden. Husk, at du skal benytte lidt urt til bestemmelse af vægtfylden. Hæld i målebægeret op til ca. 2 cm. fra kanten, nedsænk hydrometret i prøven, drej hydrometret lidt rundt og aflæs det. Noter i skemaet under aflæst OG. Nu har din gær stået og arbejdet i det lune vand i 10 – 20 minutter, og er blevet til en cremet masse. Du kan nu hælde det ned i urten. Lad det ligge og flyde rundt ét minuts tid, før du lukker gærspanden med låg eller gummiprop – afhængig af gærspand.

	<p>Gærspanden skal have en grundig rystetur i ca. 1 minuts tid. Sørg for, at du holder en desinficeret gummihandske eller din hånd (som du har haft nedsænket 2 – 3 minutter i en varm VWP-opløsning eller sprayet med husholdningssprit) over hullet til gærrøret.</p> <p>Det vil være en fordel at smage på urtprøven, så du vender dig til smagen, og fremover vil have nemmere ved at følge og afgøre udviklingen frem mod det færdige øl.</p>
0 dage	<p><b>Gæring</b></p> <p>Tag nu dit desinficerede og skyllede gærrør, og fyld det med lidt kold kogt vand, lidt fortyndet VWP-opløsning eller vand fra hanen. Put gærrøret i gærhullet, og stil nu gærspanden mørkt ved stuetemperatur – optimalt ved ca. 18°C, og ikke gerne over 22°C. Undgå for alt i verden direkte sollys og høj varme.</p> <p>Følg gerne gæringsprocessen under hele gæringen. Den vigtige aggressive gæring skal helst have indfundet sig i løbet af det 1. døgn, men kan lade vente på sig. Du lærer med tiden at følge gæringen i gærspanden og gærrøret.</p>
Ca. 12 dage	<p>Hvis du vælger at omstikke urten, er det omkring dette tidspunkt (for denne opskrift), du bør gøre det. Husk, at ny gærspand og alt udstyr brugt til omstikning skal være rengjort og desinficeret.</p> <p>Der er primært to årsager til omstikning:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. det udfældede gær og andre bestanddele i bundfaldet bliver i den første gærspand (du får en renere/klarere øl)</li> <li>2. det er her, du kan tørhumle eller tilsætte krydderier, frugter, egechips eller andre smagsingredienser</li> </ol>
Ca. 16 dage	<p>Du rengør og desinficerer dine flasker og kapsler/patentpropper.</p> <p>Kog lidt vand, og hæld ½ dl (50 ml) i et desinficeret målebæger. Kom med det samme 16 g sukker i, og rør rundt. Det giver 2 gram sukker pr. ½ liter flaske, som er den mest benyttede mængde.</p> <p>Efter endt gæring desinficerer du taphane i skoldet vand eller Autohævert i varm VWP-opløsning.</p> <p>Herefter tager du en prøve til vægtfyldemåling. Det er din aflæste FG.</p> <p>Når din sukkerblanding er faldet til omkring stuetemperatur, skal du hælde godt 6 ml. sukkeropløsning i hver ½ liters flaske. Vi anbefaler at bruge en desinficeret engangssprøjte.</p> <p>Så fylder du ungølllet i flaskerne – fra enten en Autohævert eller fra taphanen. Luk flaskerne med kapselpåsatte eller patentpropper afhængig af flasketype.</p> <p>Stil nu flaskerne mørkt ved stuetemperatur i ca. 14 dage.</p>
1 – 2 mdr.	<p>Herefter kan du stille øllene køligt. Det anbefales, at lade dem stå oprejst. Mørk øl må gerne stå på flaske mere end 1 måned, for at opnå en god udvikling af smag, duft, skum, CO<sup>2</sup> og mundfylde.</p>
	<p><b>Notater</b></p> <p>For at kunne lære af sin ølbrygning, mener vi, at det er nødvendigt at tage notater. Du behøver ikke så mange, men dem vi mener, at du skal bruge, er vigtige.</p> <p>Øllets endelige data kan du måle dig frem til.</p> <p>Herunder er opskriften beregnet:</p> <p>Forventet bitterhed: 22 IBU. Forventet farve: 64 EBC.</p> <p>Forventet OG:1074. Forventet FG: 1018. Forventet alkoholprocent: 7,3 %.</p> <p>Og herunder er så dine egne aflæsninger og beregning:</p> <p>Aflæst OG: _____ Aflæst FG: _____ Din alkoholprocent: (OG-FG)/7,5 = _____ %</p>
	<p>Vi henviser til vores hjemmeside for forklaringer på øltermer. Du kan lige så godt lære dem!</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Denne opskriftsopsætning er stærkt inspireret af Brewolutions vejledninger.</p>