

## Smoky self-indulgent science-worthy serenity – a Rauchbier!

## Vejledning til brug med Brewster Beacon bryganlæg.

Dit all-grain kit, der skal bruges til et 25 l. bryg.

**Indhold:**

Pose 1: malt: Pilsner, Munich, Rug malt, Caramel Aromatic, Cara Ruby, Whisky malt

Pose 2: bitterhumle: Simcoe

Pose 3: smagshumle: Tettnanger

Pose 4: aromahumle: Tettnanger

Pose 5: Irish moss

Gær: MJ M54 Californian lager

|              |  |
|--------------|--|
| 0 minutter   | <p><b>Mæskning.</b></p> <p>Fyld ca. 24 liter vand i Brewsteren, sæt indsatssien ned i kedlen og varm op til 52°C.</p> <p>Fjern øverste mæskesi, sæt hvid prop på overløbsrør og hæld malten i (pose 1) ved 52°C.</p> <p>Fjern hvid prop, sæt øverste mæskesi let ned oven på malten og påsæt cirkulationsrør. Start pumpen og recirkulér, så der lige er vandspejl på øverste mæskesi.</p>   |
| 20 minutter  | Hæv temperaturen til 63°C. Påbegynd opvarmning af 15 liter 78°C. vand til eftergydning.  |
| 50 minutter  | Hæv temperaturen til 70°C.   |
| 80 minutter  | Hæv temperaturen til 77°C. Udmæskning.   |
| 90 minutter  | Efter 80 minutter er mæskningen slut.  |
| 100 minutter | <p>Indsatssien hæves til øverste støttering, så den tømmes for urt, og der eftergydes med 78°C varmt vand, til der er 29 liter urt i kedlen. Under sidste halvdel af eftergydningen kan du med fordel røre lidt rundt i masken for at lette gennemstrømningen.</p> <p>Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af.</p>   |
| 0 minutter   | <p><b>Urtkogning og nedkøling</b></p> <p>Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter.</p> <p>Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 2) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller hoptube. Humleposer benyttes primært til humleblade.</p>  |
| 30 minutter  | Tilsæt smagshumle (pose 3).  |
| 50 minutter  | Tilsæt aromahumle (pose 4) og Irish Moss (pose 5). Det er også på dette tidspunkt, du kan nedsænke chilleren i urten, så den bliver steril. Ellers kan du bruge en pladekøler.   |
| 60 minutter  | <p>Brewsteren afbryder.</p> <p>Urten køles til ca. 22°C. Husk at tage en prøve af urten med hydrometer (vægtfylde). Prøven aflæses ved 20°C. Du kan også benytte et refraktometer.</p>   |
| 0 dage       | <p><b>Gæring</b></p> <p>Start pumpen, og lad urten køre gennem cirkulationsrøret over i en steriliseret/desinficeret gærspand. Når der er fyldt 2 cm i gærspanden, kan du drysse gær i gærspanden. Denne iltning sætter gang i gæringen. Sæt låg med gærrør på, og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C.</p>   |
| Ca. 10 dage  | Efter ønske kan øllet omstikkes efter 10 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.   |
| 14-18 dage   | <p>Efter yderligere 4-8 dage, eller når der er mere end 2-3 minutter mellem boblerne i gærlåsen, tappes øllet på flaske eller fustage.</p> <p>Ved flaskekarbonering tilsættes sukkervand (kogt vand tilsat sukker og afkølet) til desinficerede flasker. Du skal til denne opskrift bruge <b>6 g sukker/liter urt</b>.</p> <p>Du kan også benytte fustage til karbonering. Husk blot, at du kun skal benytte sukkervand til det antal liter, som du påfylder fustagen.</p> |
| Ca. 4 uger   | <p>Herefter stiller du flasker og/eller fustage mørkt ved stuetemperatur i 14 dage.</p> <p>Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter bedst kælderkoldt 12°C – 15°C.</p>  |

# Kongsted all-grain bryg



|  |  |
|--|--|
|  | Er bedst efter lagring på flaske i 1 – 3 måneder, før den drikkes.   |
|  | <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: 20 IBU. Forventet farve: 20 EBC.</p> <p>Forventet OG:1052. Forventet FG: 1010. Forventet alkoholprocent: 5,5 %.</p> <p>Og herunder er så dine egne aflæsninger og beregning:</p> <p>Aflæst OG: _____ Aflæst FG: _____ Din alkoholprocent: <math>(OG-FG)/7,5 =</math> _____ %</p> <p>Dine endelige aflæsninger kan godt variere fra opskriften, da mæskeeffektiviteten er en vigtig variabel. Opskriften tager udgangspunkt i en mæskeeffektivitet på 75 %.</p> <p>Bliver dine målinger anderledes end forventet, kan du tage højde for det i fremtidige opskrifter, som du selv laver. Men ellers er der faktisk kun én ting at gøre – nyd dit øl!</p> |
|  | <p>Vi henviser til vores hjemmeside for forklaringer på øltermer. Du kan lige så godt lære dem!</p> <p>Denne opskriftsopsætning er inspireret af Brewolutions vejledninger, men er mere udførligt beskrevet ud fra egne erfaringer.</p>  |

