BIÈRE DE GARDE BRUNE 20 LITER

BIÈRE DE GARDE



BIÈRE DE GARDE BRUNE

KITTET INNEHÅLLER:

MALT:

2.60 kg BEST Munich

2.60 kg BEST Pilsen

0.22 kg BEST Special X

0.22 kg Extra Light Crystal

0.10 kg BEST Biscuit

HUMLE: 15 g Magnum, 20 g Hallertauer Mittelfrüh, 30 g Hallertauer Mittelfrüh

JÄST: 2 st Lallemand Farmhouse

FÖRVÄNTAT OG: 1.062

FÖRVÄNTAD FG: 1.012

FÖRVÄNTAD ABV: 6.6%

JÄSTEMPERATUR: 20-23°C

MÄSKTEMPERATUR: 63°C, 76°C

KOKTID: 60 min

KOKTIDER HUMLE: Magnum 15 g - 60 min
Hallertauer Mittelfrüh 20 g - 10 min
Hallertauer Mittelfrüh 30 g - 1 min

BEER XML FIL: Finns att ladda ner under produkten på maltmagnus.se. Kan användas i appar som t.ex. Brewfather.

OM DU HAR BRYGGT ÖL TIDIGARE:
Instruktionerna och stegen är en guide för nybörjare. Om du har bryggt tidigare så använder du naturligtvis den bryggmetod du är van med samt den utrustning du redan brygger med. Tider och temperaturer finner du ovan.

DU BEHÖVER:

1) Rengörings- och steriliseringsmedel
2) Gryta/bryggverk som klarar att koka 25-28 liter vört.
3) Möjlighet att värma lakvatten.
4) Bryggutrustning för att klara helmäskning.
5) Jäsutrustning anpassat för att jäsa 20-liters batcher.
6) Utrustning för flask- eller fattappning.

Om du saknar utrustning finner du allt du behöver på **www.maltmagnus.se**

PÅ BRYGGDAGEN

- Börja med att se till att du har fått alla ingredienser enligt listan till vänster.
- Läs igenom instruktionerna noga!
- Diska och rengör bryggutrustningen. Använd EJ samma diskutrustning som du har till annan disk.
- Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med din kylda vört inför jäsningen. Använd t.ex. Chemipro San/CIP, Star San eller liknande medel. Följ doseringsanvisningarna på ditt steriliseringsmedel. Spraya medlet med hjälp av en blomspruta på insidan av jäshinken, jäsröret, tappkran, locket och övrig utrustning som kommer i kontakt med vörten efter koket är avslutat. Slarv med sterilisering kan leda till att ditt öl blir infekterat!

STEG 1

Om du har t.ex. en insatssil, silplåt, maltkorg eller liknande distans i ditt bryggverk/gryta, fyll då först upp vatten så den når botten på din insats innan du tillsätter 3 liter vatten per 1 kg malt.

Värm det uppmätta vattnet till 63°C.

STEG 2

INMÄSKNING - Tillsätt malten lite i taget och rör om. Rör tills det inte finns några klumpar.

Mäska i 63°C i 60 minuter.

STEG 3

UTMÄSKNING - Värm mäsken under omrörning till 76°C. Detta för att sockret ska lösa sig lättare.

STEG 4

LAKNING - Värm upp vatten till 80°C vid sidan av. Detta vatten skall användas för att skölja igenom maltbädden.

Sila av vörten (den vätskan som ska bli öl) från draven (den använda malten). Håll den avsilande draven över det kärl du ska koka i. Skölj försiktigt över draven med lakvattnet du har värmt upp så den rinner igenom draven och ner i grytan, detta kallas ”lakning”. Du skall fortsätta laka tills du har några liter mer än batchstorleken, detta är för att det kommer att koka bort några liter under vörtkoket.
Räkna ca 23-25 liter vört efter lakning.

STEG 5

KOKNING - Värm upp till kok.

Du skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **15 g Magnum** och häll innehållet i grytan.

Koka i 50 minuter.

Öppna humlepåsen märkt med **20 g Hallertauer Mittelfrüh** och häll innehållet i grytan.

Koka i 9 min.

Öppna humlepåsen märkt med 3**0 g Hallertauer Mittelfrüh** och häll innehållet i grytan.

Koka i 1 min.

Stäng av värmen.

STEG 6

KYLNING – Dags att kyla vörten. Antingen tappar du vörten till jäshinken direkt eller så kyler du vörten när den är kvar i grytan. Med fördel kan en kylspiral användas. Om du saknar utrustning för att kyla vört kan du ställa jäshinken med den varma vörten i ett kallt vattenbad.

OBS! Nu är det viktigt att du inte rör i vörten med fingrarna eller med annan osteriliserad utrustning!

Mät temperaturen med en steriliserad termometer. Kyl ner vörten till ca 20°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spä upp till 20 liter ifall det behövs.

Mät OG-värdet med en **Hydrometer** och notera det.

STEG 7

JÄSNING OCH TORRHUMLING – Öppna jästförpackningen/ jästförpackningarna med en steriliserad sax och häll i jästen i vörten. Sätt locket på jäshinken. Fyll jäsröret till markeringen och sätt fast det i locket.

Ställ jäshinken på en mörk plats som håller en jämn temperatur på runt 20°C och låt jäsa 4 dagar.

Öka värmen till 23°C och låt jäsa 10 dagar till-.

Tag ett nytt hydrometerprov. Detta är FG-värdet.

Alkoholhaltuträkning: (OG-FG) x 131,25 = ABV

EFTER JÄSNING

Här kommer lite tips hur du kolsyrar ditt öl.

- Tvätta och sterilisera de flaskor du har tänkt att använda. Lägg kapsylerna i en skål med desinficeringsmedel. Sterilisera allt som kommer att vara i kontakt med ölet!
- Vi rekommenderar att du köper Carbonation Drops. Dessa är anpassade doseringstabletter av glukos/socker. Följ bara doseringsanvisningarna på förpackningen. Annars kan du använda vanligt socker: 2-3 gram strösocker per 33 cl flaska. Jäst som finns kvar i ölet kommer äta sockret och bilda kolsyra.
- Fyll flaskorna med öl och lämna en liten luftficka i flaskhalsen. Kapsylera och ställ i rumstemperatur i minst en vecka. Öppna en flaska och se att det bildats kolsyra. Vid behov låt stå längre. Annars ställer du in ditt öl i kylen och låter mogna minst 4-6 veckor.