



DRY STOUT | 20 LITER

STOUT | TORRJÄST



Vår Dry Stout är svart som natten, maltig med inslag av rostad malt med toner av mörk choklad. Om du gillar klassiska stout är detta kitet du letat efter.

KITTET INNEHÅLLER:

MALT:

4,0 kg Maris Otter | Ale Malt
0,9 kg Flaked Torrefied Barlet
0,5 kg Black Malt
0,2 kg Roasted Barley | Crisp

HUMLE:

60 g East Kent Golding

JÄST:

2 st New World Strong Ale M42

FÖRVÄNTAT OG: 1.059

FÖRVÄNTAT FG: 1.015

FÖRVÄNTAT ABV: 5.8%

JÄSTEMPERATUR: 20°C

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 i receptet.

DU BEHÖVER:

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

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

PÅ BRYGGDAGEN

1. Börja med att se till att du har fått alla ingredienser enligt listan till vänster.
2. Läs igenom instruktionerna noga!
3. Diska och rengör bryggutrustningen. Använd **EJ** samma diskutrustning som du har till annan disk.
4. Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med din kylda vört inför jäsningen. Använd t.ex. **Chemipro OXI**, **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

1. Om du har t.ex. en insatssil, silplåt, malkorg eller liknande distans i ditt bryggverk/gryta, fyll då först upp vatten så den når botten på din insats innan du mäter 3 liter vatten per 1 kg malt.
2. Värm 3 liter vatten per 1 kg malt till +68°C.

STEG 2

INMÄSKNING - Tillsätt malten. Rör om tills det inte finns några klumpar. Mäska i 60 minuter.

STEG 3

UTMÄSKNING - Värm upp mäskan under kontinuerlig 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 (malten) över det kärl du ska koka i. Skölj försiktigt över draven (malten) med lakvattnet du har värmt upp så den rinner igenom draven (malten) ner i grytan, detta kallas "lakning". Du skall fortsätta laka tills du har några liter mer än batch-storleken, detta är för att det kommer att koka bort några liter under vörtkoket. Räkna med ca 23-25 liter vört efter lakning.

STEG 5

KOKNING - Värm upp till kok, skumma av vid behov.

Humlen skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **60 g East Kent Golding** och håll innehållet i grytan. Koka i 60 minuter.

Stäng av värmen!

STEG 6

KYLNING – Kyl vörten. Antingen tappar du vörten till jäshinken först 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 istället göra det med ett klassiskt 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 runt 20°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spä upp till 20 liter med friskt vatten om det behövs. Mät OG-värdet med en **Hydrometer** och notera det.

STEG 7

JÄSNING SAMT TORRHUMLING – Öppna jästförpackningen/jästförpackningarna med en steriliserad sax och håll 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 temperatur på +20°C.

Jäsningen är normalt avklarad på 2-7 dagar, men låt stå 14 dagar.

Tag ett nytt hydrometerprov. Detta är FG-värdet.

Alkoholhaltuträkning: $(OG-FG) \times 131,25 = ABV$

EFTER JÄSNING

Här kommer lite tips hur du kolsyrar ditt öl.

1. 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!
2. 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.
3. 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 kylan och låter mogna ett par veckor.