



# OKTOBERFEST | 20 LITER

## LAGER



Malt är det ord som bäst beskriver smaken av denna öl. Den har en lätt kropp med tydliga inslag av karamell och kola utan att dessa blir för intensiva. I eftersmaken kan man finna en nyans av torkad frukt. Oktoberfest har en väl balanserad beska och en underbart orange färg som får dina tankar att direkt dra mot höstens fallande löv. Den här ölen avnjutes bäst i stora glas tillsammans med glada vänner, men passar även utmärkt framför brasan en kulen höstkväll tillsammans med några bitar ölkorv.

### KITTET INNEHÅLLER:

#### MALT:

2,8 kg Pilsner Malt | Svensk  
1,32 kg Light Munich Malt  
0,56 kg Dark Munich Malt  
0,40 kg Caramel Malt 100  
0,24 kg Victory

#### HUMLE:

35 g Perle

#### JÄST:

1 st Bavarian Lager | Wyeast 2206 eller  
2 st Bavarian Lager M76

**FÖRVÄNTAT OG:** 1.050

**JÄSTEMPERATUR:** 8 -14°C

### OM DU REDAN ÄR EN VAN ÖLBRYGGARE:

Om du är en van bryggare använder du naturligtvis den bryggmetod och 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](http://www.maltmagnus.se)

## PÅ BRYGGDAGEN

Börja med att se till att du har fått alla ingredienser enligt listan till vänster.

Läs igenom instruktionerna noga!

Tag ur jästförpackningen ur kylan och följ instruktionen på jästförpackningen.

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 jäsningsen. 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

Värm 3 liter vatten per 1 kg malt till +67°C.

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.

## STEG 2

**INMÄSKNING** - Tillsätt malten under omrörning för att undvika klumpbildning. Rör om till en jämn soppa. Nu har temperaturen sjunkit något. Slå på värmen igen, rör om tills du når rätt temperatur. Mät på flera ställen i mäsken. När rätt temperatur är nådd slår du av värmen, sätter på locket och låter mäsken vila i 60 minuter.

## STEG 3

**UTMÄSKNING** - Värm upp mäsken under kontinuerlig omrörning till +76°C i ca 10 minuter.

## 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 vörtkoking. Räkna ca 23-25 liter vört efter lakning.

## STEG 5

**KOKNING** - Värm upp till kok, skumma av vid behov. När det börjar koka vrider du av värmen så du sjuder, undvik att stormkoka.

Humlen skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **35 g Perle** och håll innehållet i grytan och låt koka 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 steriliserad utrustning.**

Mät temperaturen med en steriliserad termometer. Kyl ner vörten till +20°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spå upp till 20 liter med friskt vatten. Mät OG-värdet med en **Hydrometer** och notera det.

## STEG 7

**JÄSNING** – 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 plats där inte solen kan lysa på hinken eller nära ett element samt håller en jämn temperatur runt +8-14°C. Jäsningen är vanligtvis avklarad på 2-7 dagar, men för att vara på den säkra sidan låter du det stå i två veckor. 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.**

- ◆ 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 lufficka i flaskhalsen. Kapsylerna 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.