



SORGHUM BEER KIT | 20 LITER

PALE ALE



Fyllig och god amerikansk pale ale. Med detta kit brygger du ett öl mycket likt pale ales från norra Kalifornien. Fruktig och frisk smak och arom.

KITTET INNEHÅLLER:

SIRAP:

3 st White Sorghum Syrup (3.4 kg ska användas)

HUMLE:

28 g Cascade
14 g Cascade
28 g Cascade
28 g Cascade

JÄST:

2 st Nottingham Ale | Lalbrew

FÖRVÄNTAT OG: 1.056

FÖRVÄNTAT FG: 1.016

FÖRVÄNTAD ABV: 5.2%

JÄSTEMPERATUR: 20°C

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

DU BEHÖVER:

- Rengörings- och steriliseringsmedel
- Gryta/bryggverk som klarar att koka ca 16 liter vört.
- 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. Värm 15 liter vatten till kok.

STEG 2

INMÄSKNING - Tillsätt **3.4 kg** av White Sorghum Syrup. Rör om tills sirapen lösts upp i vattnet.

STEG 3

HUMLEKOKNING - Humlen skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **28 g Cascade** och håll innehållet i grytan. Koka i 55 minuter.

Öppna humlepåsen märkt med **14 g Cascade** och håll innehållet i grytan. Koka i 5 minuter d.v.s. totalt 60 minuter.

Stäng av värmen!

Öppna humlepåsen märkt med **28 g Cascade** och håll innehållet i grytan. Rör om.

STEG 4

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 5

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 mörk plats som håller en temperatur på +20°C.

TORRHUMLING - När jäsningen är klar (mät med **Hydrometer** så jäsningen stannat) häller du i **28 g Cascade**. Låt stå två dagar till.

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. 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.