

Sparkling Steel Dortmunder Export

Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80 %) Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:

- Pose 2: Gær
- Pose 3: **Pilsnermalt, Cara blond, ca. 5800 g**
- Pose 4: Bitterhumle, Tettnanger
- Pose 5: Smagshumle, Mittelfruh og klar urt
- Pose 6: Aromahumle, Saaz

Mæskning

	Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 64°C
0 minutter	Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør. (se evt. video)
60 minutter	Opvarm 12 – 14 liter vand i en gryde til 78° C. til brug under sparging (udmæskning)
90 minutter	Efter 90 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (se evt. video) Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af

Urtkogning og Nedkøling

	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter.
0 minutter	Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (se evt. video)
30 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (se evt. video)
55 minutter	Tilsæt aromahumlen (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (se evt. video)
60 minutter	Efter 5 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 21°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank. (se evt. video)

Gæring

0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 10°C – 15°C
14 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 14 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
21 dage	Efter yderligere 7 dage tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i)
35 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælderkoldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i en måned før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 24 IBU Farve: 10 EBC Alkohol: 5,2%

OG: 1052 Din OG: _____

FG: 1012 Din FG: _____ Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%

For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.

