

4th of July IPA

Vejledning	
Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 12,5 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg eller lignende anlæg der kan brygge 10-15 liter øl med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80%).	
Indhold:	
Pose 2: Gær	
Pose 3: Vienna, Castle Crystal, Cara Blond, Roasted Barley, ca. 3150 g	
Pose 4: Bitterhumle, Chinook	
Pose 5: Smagshumle - Fuggles, Cascade og Klar Urt	
Pose 6: Aromahumle - Fuggles, Cascade	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 14-16 liter vand i kedlen og varm op til 64°C. Ved brygning med Brew In A Bag varmes 3 liter vand per kg malt til ca. 5°C højere end mæsketemperaturen, hæld malten i og læg låget på eller sæt indsatsstien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i.
30 minutter	Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør.
60 minutter	Opvarm 5 – 6 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning) Efter 60 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut. Indsatsstien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til der er 14-16,5 liter urt i kedlen. Indsatsstien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af
Urtkogning og Nedkøling	
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 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
45 minutter	Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficer din køler
60 minutter	Tilsæt aromahumle (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Afbryd Brewsteren Køl urten til ca. 26°C og overfør den til en rengjort og desinficeret gærtank.
Gæring	
0 dage	Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C
7 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.
14 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.)
28 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i en uges tid før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen.	
Typiske data:	
Bitterhed: 49 IBU	Farve: 26 EBC
	Alkohol: 5,9 %
OG: 1059	Din OG: _____
FG: 1014	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.	
	