

Juicy Jane's New England 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: **Pale Ale malt, Flaked Oats, Wheat malt, Munic Light malt, ca. 3350 g**
 Pose 4: Aromahumle, El Dorado
 Pose 5: Whirlpool humle, Citra, Mosaic, Equinox
 Pose 6: Tørhumle 1, Citra, Mosaic, Equinox
 Pose 7: Tørhumle 2, Citra, Mosaic, Equinox

Mæskning

0 minutter	Fyld 14-16 liter vand i Brewsteren og varm op til 67°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 indsatssien ned i kedlen og hæld al malt og korn (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør
30 minutter	Opvarm 5 – 6 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)
60 minutter	Efter 60 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. Udmæskes med 78°C varmt vand til der er 14-16,5 liter urt i kedlen. Indsatssien 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
55 minutter	Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, koger urten Tilsæt aromahumle (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler.
60 minutter	Efter yderligere 5 minutter afbryder Brewsteren. Rør urten rundt med en ske så den kommer i omløb som en hvirvelstrøm. Tilsæt Whirlpool humle (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose og lad den trække i 20 minutter. Urten køles til ca. 20°C og overføres 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. Tørhumlen (Pose 6) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken.
10 dage	Tørhumle 2 (pose 7) tilsættes gærtanken, efter den er desinficeret, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken.
14 dage	Efter yderligere 4 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 måneds tid før den drikkes

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 45 IBU

Farve: 13 EBC

Alkohol: 6,0 %

Karbonering: 2,4-2,8

OG: 1061

Din OG: _____

FG: 1015

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.

