

## Hop Porn New England IPA

<b>Vejledning</b>	
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%).	
<b>Indhold:</b> Pose 2: Gær Pose 3: <b>Red X, Wheat Malt, Flaked Oat, ca. 3600 g</b> Pose 4: Aromahumle, Centennial, Simcoe Pose 5: Whirlpool humle, Centennial, Simcoe Pose 6: Tørhumle 1, Centennial, Mosaic Pose 7: Tørhumle 2, Centennial, Mosaic	
<b>Mæskning</b>	
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 indsatsien ned i kedlen og hæld al malt og korn (pose 3) i. Start pumpen og recirkulér i 90 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)
90 minutter	Efter 90 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut Indsatsien hæves så den tømmes for urt. Udmæskes med 78°C varmt vand til der er 14-16,5 liter urt i kedlen. Indsatsien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af
<b>Urtkogning og Nedkøling</b>	
0 minutter	Indstil temperaturen til 100°C og sæt tiden til 60 minutter Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, koger urten
55 minutter	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
<b>Gæring</b>	
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. Tørhumle 1 (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
<b>Notater</b>	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 15 IBU                      Farve: 30 EBC                      Alkohol: 6,7 %                      Karbonering: 2,4-2,8  OG: 1068                      Din OG: _____ FG: 1017                      Din FG: _____      Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%	
For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til <a href="http://www.brewolution.com/brewsterscan">www.brewolution.com/brewsterscan</a> eller scan nedenstående QR-kode.	
	