

Amber Abbey Ale

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: Pilsner malt, Cara Ruby, Amber malt, ca. 3400 g Pose 4: Bitterhumle, Saaz Pose 5: Smagshumle, Hersbrucker, og klar urt		
Mæskning		
0 minutter	Fyld 14-16 liter vand i kedlen og varm op til 65°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. 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. 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 Desinficér din køler.	
60 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank	
Gæring		
0 dage	Gær tilsættes og gærtanken stilles ved temperatur. (mellem 18 – 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 decinficeret 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: 20 IBU	Farve: 16 EBC	Alkohol: 6,0%
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.		
		