

Chefe Blonde 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, Munich Light, Care Ruby, Melano Light, ca. 2950 g Pose 4: Bitterhumle, Styrian Golding Pose 5: Smagshumle, Saaz og klar urt Lys kandis	
Mæskning	
0 minutter	Fyld 14-16 liter vand i kedlen og varm op til 68°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 alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose - og lys kandis
30 minutter	Tilsæt smagshumlen og Klar Urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler.
60 minutter	Efter 30 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°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.
14 dage	Efter yderligere 7 dage, eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen, 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 1 – 3 måneder før den drikkes
Notater	
Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 22 IBU Farve: 11 EBC Alkohol: 6,7 % OG: 1065 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.	
	