

## The Potent Porter

<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>Pale Ale, Cara Gold, Chocolate malt, Black malt, ca. 2850 g</b> Pose 4: Bitterhumle, East Kent Golding Pose 5: Smagshumle, Fuggles, og Klar Urt Pose 6: Aromahumle, East Kent Golding	
<b>Mæskning</b>	
0 minutter	Fyld 14-16 liter vand i Brewsteren 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 indsatsien 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 Indsatsien hæves så den tømmes for urt og der 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
45 minutter	Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Tilsæt smagshumle og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler.
55 minutter	Tilsæt smagshumle (pose 6) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose
60 minutter	Efter 5 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 26°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.
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
<b>Notater</b>	
Det er en god ide at tage notater under processen.	
Typiske data: Bitterhed: 33 IBU                      Farve: 81 EBC                      Alkohol: 5,1 %	
OG: 1052                      Din OG: _____	
FG: 1014                      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.	
	