BOX 2 BREW

Brew for Ukraine – Frau Ribbentrop

20 liter

Info:

OG: 1047
FG: 1011
Alkoholprocent: 4,7 %
IBU: 9
EBC: 6

Råvarer

Malt:
2750 gram pilsner malt
1500 gram Flaked Wheat
250 gram Flaked Oat

Humle:
25 gram Hallertau Mittelfrüh

Tilsætning:
10 gram koriander
20 gram Tørret appelsinskal

Mæskeprogram

Anvend følgende mæskeprogram:
45 grader i 10 min.
66 grader i 90 min.
78 grader i 10 min.

Gæringstemperatur

Gæringstemperaturen er afhængig af, hvilken gærtype du har valgt. Læs på pakken hvad den optimale gæringstemperatur er. Du kan også bruge følgende grundregler:

Undergær: 8 – 12 grader.
Overgær: 18 – 22 grader.

Du skal forvente, at en overgæret øl tager cirka 3-6 dage om at gære færdigt. En undergæret øl kan du forvente varer fra 7-21 dage inden den er færdig.

Gæringen er færdig, når der ikke længere er aktivitet i gærlåsen. Tag for en sikkerhedsskyld en hydrometermåling, for at være sikker på, at FG lander som forventet i opskriften.

Humletilsætninger

Humle tilsættes som følgende:

Total kogetid: 70 min
10 gram Hallertau Mittelfrüh (70 min).
15 gram Hallertau Mittelfrüh (10 min)
10 gram Koriander (15 min)
20 gram Tørret appelsin (15 min)

Bemærk: Den første humletilsætning skal i alt koge 70 min. Det betyder, at når urten koger tilsættes første humle. Derefter koger du 60 min, og tilsætter det sidste humle og koger videre i 10 min. Herefter er kogetiden færdig.

Lige når urten begynder at koge, så dannes der en del skum på overfladen. Pas på det ikke koger over. Når skummet har lagt sig, så tilsætter du humlen som anført ovenfor.

Hvis der er angivet Dry hop humle, så tilsættes den humle ved omstikning.

Fremgangsmåde

1. Start med at valse malten, hvis du ikke har bestilt den valset hos os.

2. Lav en grundig rengøring af dit brygudstyr, gærtank, brygske og andre ting der kommer i kontakt med urten.

3. Fyld din gryde med 15 liter koldt vand, og opvarm vandet til 70 grader.

4. Tilsæt malten og rør godt rundt, så alt malten er dækket af vand.

5. Følg herefter mæskeprogrammet, der er angivet i venstre side.

6. Si herefter malten fra urten (væsken).

7. Overhæld med 75 grader varmt vand, indtil du når op på 23 liter i alt.

8. Bring herefter urten i kog

9. Tilsæt herefter humlen som angivet under "humletilsætninger".

10. Hvis det er angivet Irish Moss og andre tilsætninger under råvarer, så tilsættes de begge 15 min før humlekogningen er slut.

BOX 2 BREW

11. Når humlekogningen er færdig, så sier du humlen fra, og herefter starter nedkølingen. Dette gøres bedst med en chiller eller en modstrømskøler.

12. Når temperaturen I urten er under 25 grader, så tilsættes gæren.

13. Hæld urten over i din gærspand. Sørg for, at gærspanden på forhånd, er grundig rengjort, og desinficeret. Dette er ekstrem vigtigt, for at du opnår et godt resultat. Kom gær lås på din spand, og fyld denne med vand.

14. Stil din gærspand ved en stabil temperatur indenfor det temperaturinterval, der er angivet på gærpakningen. Hvis du er I tvivl, så kig under punktet gæringstemperatur, og anvend den temperatur.

15. Du kan forvente, at øllet starter med at gære, indenfor cirka 6 timer. Allerede næste dag, vil du ved overgæret øl, se meget aktivitet i gærrøret. Hold øje med at der stadigvæk er vand i gærrøret, indenfor de første dage. Herefter begynder gæringen at bliver langsommere igen.

16. Når der er mere end 5 minutter mellem hvert blob, så er det tid til at omstikke øllet til en ny gærspand. Rengør og desinficerer den nye gærspand og din hævert. Omstik herefter øllet. Lad øllet stå 1-2 uger i den nye gærspand. I nogle tilfælde, vil der starte en lille eftergæring, mens der i andre tilfælde ikke er nogen aktivitet i gærrøret.

17. Det er nu tid til eftergæring.

Eftergæring

Hvor meget sukker der skal tilsættes til eftergæring, afhænger af gæringstemperatur og andre faktorer. Hvis du som tommelfingerregel tilsætter følgende:

Overgæret øl: 6-7 gram sukker pr. liter øl.
Undergæret øl: 4-5 gram sukker pr. liter øl.

Sukkeret koger du op i et par dl. vand. Vandet koges op og nedkøles herefter til under 30 grader. Tilsæt derefter øllet der netop er omstukket. Rør rundt med en rengjort og desinficeret røre ske. Hæld derefter øllet på flasker.

Dine notater

Det er en rigtig god idé, at tage notater under din brygning. Det gør det meget lettere, at genskabe et bryg, når det som forventet, bliver et rigtig godt resultat.

Opnået OG: _____

Opnået FG: _____

Opnået alkoholprocent: (OG-FG) / 7,5 = _____

Andre noter: