

Bruksanvisning for brygging med Beer Brew 60

Brygging av ca 50 liter øl med 10-15kg malt.

Sett silbunn oppi kokekaret og fyll på med vann. Du skal fylle ca 2 liter vann pr kg malt som skal brukes. Varm så dette vannet opp til ca 10 grader over den temperaturen du ønsker å starte med. (Ett trinns mesking: fra 62-69 grader i mesken)

Ha i malten og rør godt slik at temperaturen blir så jevn som mulig over alt. Juster med varmt eller kaldt vann hvis du trenger å justere temperaturen noe. Rør godt for å få likest mulig temperatur i hele mesken.



Hvis en skal ha flere temperaturtrinn så starter en på det laveste trinnet (vanligvis rundt 50-55 grader), setter så på kolben og sirkulerer samtidig (tapper av og heller over) fram til ønsket temperatur er oppnådd. (Dette kan en selvfølgelig også bruke Beer Brew sirkulasjonspumpe til)

Når en har oppnådd mellom 62-69 grader skal den stå i ro i ca 90 minutter. Mens en venter så varmer en opp vann på komfyren til ca 80 grader. Har en bare små kjeler så bruker en bare flere. Hell så dette vannet over mesken og hell samtidig av i gjæringskarene. Det er lurt å bruke 3 kar slik at ingen blir helt fulle. I løpet av ca 90 min skal en nå sakte helle av ca 60 liter mens en hele tiden etterfyller med 80 graders rent vann over mesken slik at det alltid står vann over (utenom helt på slutten).



Tøm så gryta med mesken (f.eks i do, kompostbingen eller gi det til noen som har kuer, griser, sauer eller hest) og skyll gryta. Ta ut silbunnen. Er det noe fastbrent i bunnen så vaskes det også vekk (ikke bruk såpe). Hell innholdet i gjæringskarene tilbake i gryta. La det være en 7-8 cm igjen til toppen. Kok så opp og tilsett så en evt. rest etter oppkok (da koker det ikke så lett over).



Pass på at det ikke koker over. Når det koker kan du skru ned på halv effekt. Det vil koke nok med det. Du kan skumme av hvis du vil, det reduserer faren for at det skal koke over. Men det er ikke nødvendig å gjøre det.

Når kokingen er kommet i gang tilsettes bitterhumlen. Denne skal vanligvis kokes i 60-90 min. Etter hvert tilsettes smaks og aromahumle etter som oppskriften er. Noen tilsetter også klaringsmiddel når det gjenstår ca 15-20 min av kokingen.

Når det gjenstår 5 min av kokingen settes kjøleren oppi. Dette for å desinfisere den i den kokende vørteren.

Kjøøl så ned til ca 30 grader. Alt som kommer i kontakt med ølet nå (termometer, oechslevekt, sil...) må desinfiseres med klor el. likn. Det er veldig lett å få en liten infeksjon i ølet som vil gi usmak.

Tapp så ølet over på desinfiserte gjæringskar, tilsett gjær og gjær ut.



Når ølet er ferdiggjæret (når det har sluttet å ploppe i gjærlåsen) så stikkes det om til en ny gjæringsdunk, tilsettes 5g sukker pr liter (som er blandet ut i litt vann, kokt opp og kjølt ned igjen) og så settes det på flasker eller fat.

Etter ca 1 mnd lagring er det klart. Men husk – jo lenger det får stå, jo bedre blir det!