



Beer Brew 30



Innhold i esken:

- Kokekjele
- Silkar
- Kjøler (Du må selv koble denne opp mot kran)
- Bruksanvisning

Tekniske data:

- Varmeelement: 2500w 230v (krever 16A sikring)
- Brutto innhold kokekjele: 34 liter
- Innhold silkar: 26 liter



Beer Brew 30

- er et meget bra bryggeapparat, beregnet til å brygge 25 – 30 liter øl av gangen.
- kan brygge alle typer øl
- er meget enkelt å brygge øl på.
- har en lettfattelig bruksanvisning. Selv dem som aldri har brygget før, kan lett brygge med dette apparatet.
- brygger øl som holder svært høy kvalitet, like godt som det beste kjøpeølet.
- er et kompakt apparat. Det tar lite plass når det er stuet vekk og det er lett å hente fram.
- Ølbrygging har aldri vært enklere enn med dette bryggersettet og våre ferdige pakker.

NB!

- Fest aldri lokket på toppen når du setter termostaten på fullt.
- Ikke sett på bryggeriet uten at det er væske i den.
- Når du har varmet opp væske i bryggeriet så er den varm også utenpå.
- Renslighet (se under)
- Ikke sett bryggeriet i vann. Elektronikken i bunnen vil da gå i stykker.
- Ikke vask bryggeriet med klorholdige produkter. Klor kan reagere med rustfritt stål slik at det kan begynne å ruste.
- Bryggeriet må rengjøres grundig etter hver brygging. Bruk kaustisk soda for å skure bort evt. fastbrent i bunnen. Det er lettest å få bort alt når en rengjør utstyret med en gang det har vært brukt.

Ett eller to trinns mesking?

Opprinnelig så besto meskingen av en gradvis oppvarming av den knuste malten. En begynte på ca 30 grader og varmet dette gradvis opp til ca 75 grader. Underveis la en inn pauser, der en stoppet opp i oppvarmingen for en liten stund. Det kan være mange av disse pausene, eller trinnene, men de tre mest brukte er: Protein pausen, forsukringspausen og dextrinpausen.

For hjemmebryggere er det først og fremst de to første pausene som er de mest interessante. Forsukringspausen må en ha. Den er på mellom 62-68 grader. Det er i dette temperaturområdet at enzymene (alfa og beta amylase) omgjør stivelsen i kornet til gjærbart sukker (maltose). Enzymene trenger ca 50-60 min med denne temperaturen for å omdanne all stivelsen til sukker. Vi lar pausen ofte være litt lenger enn dette for å være sikker på at mest mulig av stivelsen blir omdannet. Jo nærmere 68 grader en er, jo søtere blir ølet og jo nærmere 62 grader en er, jo mer utgjæret (tørrere) blir ølet.

Noen legger også inn en proteinpause. Denne er i temperaturområdet 50-55 grader, og bør ikke vare lenger enn ca 20 min. Når en gjør dette så vil en aktivere enzymer (protease) til å bryte ned proteinene i kornet. Det er proteinene som står for skummet og uklarheten i ølet. Så ved å ha en proteinpause så vil ølet skumme mindre, og bli generelt bli klarere. Når ølet skal på flaske er det skjelden noe poeng i å ha en proteinpause. Vi ønsker jo at skummet skal være tettest mulig, og det er slik det blir når en bare bruker ett trinn.

Når ølet skal på fat så kan skum være et problem, og da vil det være lurt med 2 trinn.

Renslighet

Det er vesentlig at en er ytterst renslig når en brygger øl. Men spesielt etter at vørteren er kokt må en være påpasselig. Hvis det kommer urenheter i ølet da vil ølet kunne bli ødelagt eller uansett få en uønsket bismak.

Derfor: Alt som skal komme i kontakt med ølet etter kokingen må være desinfisert, enten ved koking eller ved bruk av f.eks klor (Klorin) Bruker en klor, er det ikke nødvendig med sterke oppløsninger; en kork til 10 l holder. Men husk: Bruk aldri klor på metall.

Oksidering

Etter at ølet er gjæret må det ikke komme i kontakt med luft. Det går bra å tappe det på flasker eller fat, men det må ikke derfra eksponeres på nytt for å filtreres eller lignende.

Det er også lurt når en tar det på fat å tilsette sukker (5g pr liter) slik at ølet lager et lokk over ølet med CO₂. Da er det ikke så lett at ølet skvalper seg opp til luften inni fatet og blir oksidert (når en skal flytte på fatet f.eks)

Hvor lang tid tar gjæringen av ølet?

Dette er først og fremst avhengig av hva slags temperatur dere gjærer på (lager: 8-12 grader og ale: 18-25grader) Selv et par graders forskjell kan ha stor betydning for hvor fort det går. Vanligvis er ale gjæret ut på en uke, men det kan ta opptil 3 uker. Og lager er vanligvis gjæret ut på 14 dager, men det kan ta opptil 2 måneder. Ølet er ferdig utgjæret når det slutter å boble i gjærlåsen.

Når er ølet klart til å drikkes?

Ale kan smakes på etter ca 14 dager, lager etter ca en måned. Men jo lenger det får stå, jo bedre blir det vanligvis. Men det er unntak her også: bitre øl blir mindre bitre når de får stå, søte øl blir mindre søte når de får stå. Så det kommer litt an på hva slags øl det er når en skal si noe om når de er best.

Brygging med Beer Brew 30

- Sett silkar oppi kokekar og fyll opp vann slik at det blir 3/4 fullt. Sett på full varme og termostaten på ca 5 grader over den temperaturen du ønsker å oppnå. (Ved ett-trinns mesking skal temperaturen i mesken være på 62-69 grader, ved to-trinnsmesking begynner en på 50-55 grader) Sjekk med et eksternt termometer.



- Hell malten oppi silkaret når riktig temperatur er oppnådd. Fyll en liten gryte med væske fra krana på bryggeriet og hell dette over malten. Vannet utenfor silkaret må nå stå nesten like høyt som silkaret. Rør i mesken (kornet) om mulig, for å få ut alle klumpene og for at temperaturen skal bli jevnest mulig.



- Tapp av fra krana og hell over mesken om igjen og om igjen i ca 10 min. Hvis du vil ha flere temperaturtrinn, skru du opp termostaten til den temperaturen du vil ha og fortsetter å sirkulere. (Dette kan en selvfølgelig også bruke Beer Brew sirkulasjonspumpe til)

Husk da å ha lav varme effekt, ellers vil det lett svi seg i bunnen. Sjekk etter om temperaturen er riktig i mesken med et termometer. Når du har oppnådd riktig temperatur skru du av varmen og sett så på lokket og la dette stå i ro i ca 70min. (Det du gjør nå er å meske. Det er nå stivelsen går over til sukker)

- Sett så termostaten på 80 grader og vent i 5 min. Fortsett så med å resirkulere væske i ca 80 min. her kan du bruke f.eks en gryte eller du kan bruke ei pumpe. (Det du gjør nå er å vaske ut. Nå skal sukkeret som er dannet i meskingen vaskes ut i væsken)



- Løft så opp silkaret og la det renne fra seg i 5 min. Hell så over ca 7-15 liter med rent, varmt vann (ca 80 grader) Du skal helle på så mye at bryggeriet blir nesten full igjen (til litt under maks merket)



- Sett termostaten på maks. Ta vekk silkaret når det nesten har sluttet å dryppe. Tilsett bitterhumlen når det begynner å koke og de andre humleposene etter tidsangivelsen på dem. Pass nøye på at det ikke koker over. Når det koker, skru ned på varmen til det bare så vidt koker.



- La kjøleren koke med de siste 5 min av kokingen (for desinfisering). Når kokingen er ferdig – skru av bryggeriet og sett i gang kjølingen.
- Når værtereren er kommet ned i under 30 grader (når bryggeriet er kaldere enn handa) – tapp værtereren over i et gjæringskar, tilsett gjær og la denne gjære til den er ferdig utgjæret.



- Når ølet er ferdiggjæret (når det har sluttet å ploppe i gjærlåsen - se eget punkt om dette her i bruksanvisningen) så stikkes det om til en ny gjæringsdunk. Tilsett 5g sukker pr liter (som er rørt ut i vann, kokt og nedkjølt igjen) og ha dette på flasker eller fat.

La flaskene (eller fatene) så stå i romtemperatur en ukes tid før de settes kjølig.

- Etter modning (4-6 uker) er ølet klart for å nytes.

Husk:

Etter at utstyret er brukt må det rengjøres skikkelig. Bunnen må være **helt ren** før en brygger på nytt.

Mesken kan kastes i matavfallet. Eller det kan gis til noen som har høns, kuer eller griser. Eller en kan bruke noe av det i brød deigen, hvis en baker selv. Det gir et meget godt brød!