

+100 IBU IPA 20L

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20 liters bryg i et Malt Master bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer.

Malt Pale Ale: 6 kg Munich: 1,7 kg Hvede malt: 0,8 kg Caramel/Crystal 30: 0,2 kg	Humle Ahtanum: 50 g Azacca: 50 g Bravo: 50 g Citra: 50 g Columbus: 50 g El Dorado: 50 g Summit: 50 g	OG / FG Original Gravity: % ABV:	
Gær 2 x Mangrove Jack's M42			

1. Mæsk

- Fyld 23 liter vand i Malt Masteren og varm op til 69 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld alt valset malt i. Rør grundigt.
- Husk låg på overløbsrør under påfyldning af malt.
- Start pumpen, og rør i malten de første par minutter. Låget fjernes fra overløbsrøret, og øverste indsatssi monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

Mæsknings periodens 65 minutter:

- Mæsk i 60 minutter ved 66 °C.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 12 liter vand ved 78 °C, Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommes i Malt Masteren.

2. Kogetid

- Kogetid: **60 minutter**.
Urten bringes i kog under låg.
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Start med at tilsætte **50 g Columbus** humle.
- Efter **20 minutters** kogetid, tilsættes **50 g Ahtanum** humle
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Bravo** humle.
- Efter **60 minutter** køles urten ned til 80 °C.
Tilsæt **25 g Bravo**, **50 g El Dorado** og **50 g Summit** humle, imens der røres grundigt rundt.

Lad det stå i 10 minutter, hvorefter hopspideren/humleposen fjernes fra urten.

Den resterende humle vil blive brugt under fermenteringen (4).

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 23 °C, og overføres til rengjort gæringsbeholder. Nedkøling foretages bedst med en chiller. Husk at gøre beholderen grundig ren, det er afgørende for kvaliteten af det færdige øl. Når den angivne temperatur er opnået, tilsættes gæren.

4. Fermentering (Gæring)

Gæring:

Ryst gæringsbeholderen kraftigt, og stil den 7-10 dage ved en temperatur på 18-22 °C.

- Efter 7-10 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå i 5-7 dage ved 18-22 °C.
- 5 dage før tapning, tilsættes det sidste **50 g Citra** og **50 g Azacca** humle.

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 6 g sukker pr. 1 liter øl:

Kog 2 dl. vand sammen med den angivne mængde sukker til eftergæring. Afkøl og tilsæt sukkerlagen til urten og rør rundt, hvorefter øllet hældes på flasker og opbevares ved stuetemperatur.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 4 uger på flaske eller fad.

Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG:

Din FG:

ABV:

Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 =

