

Amarillo White 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 Pilsen Malt: 3,0 kg Hvedemalt: 0,5 kg Ekstra ingredienser Appelsinskal: 20 g Curacao appelsinskal: 20 g Rå hvede: 0,5 g Hvedeflager: 0,5 g Gær Mangrove Jack's M21	Humle Amarillo: 170 g	OG / FG Original Gravity: 1055 ABV: 5,25 %	
---	---------------------------------	---	---

1. Mæsk

- Start med at tilsætte Rå hvede i 2,5 liter kogende vand. Lad det koge i 5 minutter mens der hele tiden omrøres, for at undgå at det brænder.
- Fyld 12 liter vand i Malt Masteren og varm op til 50 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen tilsæt alt valset malt. 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 95 minutter:

- Mæsk ved 52 °C i 20 minutter.
- Varm op til 66 °C og udmæsk i 70 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 78 °C eller indtil der er 25 liter i brygkedlen. Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommer 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 **5 g Amarillo** humle.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Appelsinskal** og **20 g Curacao Appelsinskal**.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes **15 g Amarillo** humle.
- Efter kogetiden er slut, nedkøles urten til 80 °C, hvorefter **50 g Amarillo** tilsættes. Lad det stå i 10 minutter.

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

Der kan med fordel bruges hopspider eller humleposer ved tilsætning af humle under kogningen.

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 22 °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 10 - 14 dage ved en temperatur på 18-21 °C.

- Efter 10-14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Tilsæt **50 g Amarillo** humle, og lad det stå 5-7 dage ved samme temperatur, 18-22 °C.
- Når der er tre dage tilbage, tilsættes den sidste **50 g Amarillo** humle.

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 7 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 køligt**.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 2 uger på flaske eller fad.

Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

OG: 1055

Din OG:

ABV: 5,25 %

Din FG:

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

