

American Bitter 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: 3,8 kg Crystal 200: 0,2 kg	Humle Summit: 25 g Cascade USA: 20 g Citra: 20 g Apollo: 15 g	OG / FG Original Gravity: 1048 Final Gravity: 1008	
Gær US-05			

1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 72 °C.
- Sæt indsatsstien ned i kedlen og hæld alt valset malt i.
- Husk låg på overløbsrør under påfyldning af malt.
- Start pumpen, og rør i malten de første par minutter. Låget fjernes fra overløbsrøret, og øverste indsatssti monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

Mæsknings periodens 80 minutter:

- Mæsk i 70 minutter ved 68 °C.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

Eftergydning:

Indsatsstien hæves, og der eftergydes med 14 liter vand ved 78°C. Efter gydningen fjernes indsatsstien, 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 **15 g Apollo** humle.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Cascade** humle.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Citra** humle.
- Efter **57 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Summit** humle.

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

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 25 grader, 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 18-21°C.

Efter 7 - 10 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder. Lad det stå 6 - 8 dage ved samme temperatur. De sidste dage så koldt som muligt, uden øllet fryser.

5. Eftergæring (Tapping)

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. Hælder du øllet på fade, så anvend halv sukkermængde.
Øllet kan nydes efter 2 - 4 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1048

Din FG:

FG: 1008

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



American Bitter

American Bitter kan med dens intense citrussmag og duft af tropiske frugter forføre, og gøre det vanskeligt for en at stoppe med den velsmagende øl.

Tilgængæld tåler man lidt mere af den på grund af dens forholdsvis lave alkohol volume. Den er også god når du har brug for et øjeblik klarhed i mængden af de stærkere øl.

Bitter er oprindeligt en britisk stil for Pale Ale. Brugen af amerikanske sorter gør det til en helt ny kvalitet.



UDSEENDE

Svinger fra en halmlignende lys gylden til en dyb nuance af rav. Hvidlig skumkrone.

AROMA

Noter af citrus og tropiske frugter.

MUNDFYLDE

Medium let til medium krop.

ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.