

American Pale Ale 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	Humle	OG / FG	
Pale Ale: 2,5 kg	Simcoe: 50 g	Original Gravity: 1048	
Pilsner malt: 1,3 kg	Cascade USA: 50 g	Final Gravity: 1008	
Hvedemalt: 0,5 kg	Centennial: 40 g		
	Mosaic: 30 g		
	Citra: 30 g		
	Chinook: 10 g		
Gær M36			

1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 67 °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 65 °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: **70 minutter**.
Urten bringes i kog under låg.
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Start med at tilsætte **10 g Chinook** humle.
- Efter **60 minutters** kogetid, tilsættes **50 g Cascade USA** humle.
- Efter **70 minutters** kogetid, tilsættes **30 g Mosaic** humle i 5 minutter.
- Efter endt kogetid, nedkøles urten til 80 °C.
Når urten er nedkølet til 80 °C, tilsættes **40g Centennial** humle.
Lad det stå i 20 minutter ved 80 °C.
Den resterende humle vil blive brugt under fermenteringen **(4)**.

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. Tilsæt **50 g Simcoe** og **30 g Citra** humle.
- Lad det stå 6 - 7 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 Pale Ale

I øjeblikket en af de mest genkendelige stilarter af top-fermenteret øl, og et af de mest bryggede af håndværksbryggere.

APA eller American Pale Ale. Let og sprød med en frugtagtig aroma der skyldes en blanding af de mest populære amerikanske humlesorter. Den specielle måde at tilføje humle på, tillader brugen af store mængde humle uden at øge bitterheden.



UDSEENDE

Svinger fra en halmlignende lys gylden til en dyb nuance af rav. Kan være diset, hvis det er tørhumlet. Hvidligt skum med anstændig fastholdelse.

AROMA

Humle skal være moderat til stærk. Noter af citrus er muligt. Lav malthed bør understøtte humle. Frugtestere er for det meste moderate. Intet diacetyl.

MUNDFYLDE

Medium let til medium krop. Carbonation moderat til høj. Generelt glat finish uden astringens som ofte er forbundet med høje humlerater.

ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.

