

# Australian 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.

<b>Malt</b> Pale Ale Pearl: 4 kg Caramunich 2: 0,25 kg Crystal 30: 0,1 kg  <b>Gær</b> Fermentis US-05	<b>Humle</b> Cascade AUS: 40 g Ella: 30 g Galaxy: 30 g	<b>OG / FG</b> Original Gravity: 1053 Final Gravity: 1010	
---	---	---	---

## 1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 67 °C.
- Sæt indsatssien 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 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 80 minutter:

- Mæsk i 70 minutter ved 65 °C.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

### Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med 14 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: **70 minutter**.  
Urten bringes i kog under låg.  
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter **60 minutters** kogetid, tilsættes **30 g Galaxy** og **30 g Ella** humle.
- Den resterende humle vil blive brugt under fermenteringen (4).

Der kan med fordel bruges hopspider eller humlepøser 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, og der tilsættes **40g Cascade AUS** 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: 1053

Din FG:

FG: 1010

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



# Australian Pale Ale

Sammenlignet med amerikanske pale aler, har Aussie-ækvivalenter en mere maltet smag og indeholder mindre humle, hvilket gør dem mindre bitre og skarpe.

Australian Pale Ales har farvenuancer som går lige fra lyst rav til lysebrun. Humlearomaen minder ofte om tropiske frugter såsom mango, pasjonsfrugt og andre frugter. Intensiteten kan være lav til mellemhøj.

Malt karakteren har en sødme med lav til medium karamel-sukker sødme.



## UDSEENDE

Australian Pale Ales har farvenuancer som går lige fra lyst rav til lysebrun.

## AROMA

Humlearoma minder ofte om tropisk frugter såsom mango, pasjonsfrugt og andre tropiske frugtkarakterer. Intensiteten kan være lav til mellemhøj. Malten har en sødme med lav til medium karamel-slik

## MUNDFYLDE

Intensiteten kan være lav til mellemhøj. Humlebitterhed er lav til medium. Frugt-ester aroma bør kunne smages. Diacetyl skal være meget lav, hvis den er til stede. Krop er lav til medium.

## ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.