

# 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.

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Malt</b><br>Pale Ale malt: 3,2 kg<br>Munich malt type I: 0,25 kg<br>Caraaroma: 0,15 kg | <b>Humle</b><br>Warrior: 30 g<br>Comet: 30 g | <b>OG / FG</b><br>Original Gravity: 1040<br>ABV: 4,0% |  |
| <b>Gær</b><br>SafAle S-04   |  |   |   |

## 1. Mæsk

- Fyld 14 liter vand i Malt Masteren og varm op til 69 °C.
- Sæt indsatsien 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 indsatsi monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

### Mæsknings periodens 90 minutter:

- Mæsk ved 67 °C i 80 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

### Eftergydning:

Indsatsien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 78 °C eller indtil der er 25 liter i brygkedlen. Efter gydningen fjernes indsatsien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af.

Den afdryppede urt kommer i Malt Masteren.

## 2. Kogetid

- Kogetid: **65 minutter**.  
Urten bringes i kog under låg.  
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter **5 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Comet** humle.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **10 g Warrior** og **10 g Comet** humle.
- Efter **60 minutters** kogetid, tilsættes den sidste **20 g Warrior** humle.

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 14 dage ved en temperatur på 19-21 °C.

- Efter 14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå 7 dage ved samme temperatur.

## 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 12 - 14°C**.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

**Øllet kan nydes efter 4 - 5 uger** på flaske eller fad.  
Bør herefter opbevares køligt.

## Notater

Her kan du tage notater under processen.

### Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1040

Din FG:

ABV: 4,9 %

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

