

# Dunkelweizen 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	
Hvedemalt: 2,2 kg Münchnermalt: 0,8 kg Vienna: 0,8 kg Mørk Karamelmalt: 0,2 kg Chokolademalt: 0,1 kg	Lubelski: 30 g	Original Gravity: Final Gravity:	
<b>Gær</b> Mangrove Jack's M20			

## 1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 44 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld valset malt i, med undtagelse af **Chokolademalt**.
- 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 100 minutter:

- Varm op til 44 °C og mæsk i **15 minutter**.
- Varm op til 63 °C og mæsk i **15 minutter**.
- Varm op til 72 °C og mæsk i **45 minutter**. Fortag en jod test. Testen skal vise negativ.
- Tilsæt valset **Chokolademalt** og lad det mæske ved 72 °C i 15 minutter.
- 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 afdråede urt kommes i Malt Masteren.

## 2. Kogetid

- Kogetid: **60 minutter**. Urten bringes i kog under låg. Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Tilsæt **30 g Lubelski**.

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

## 3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 23 °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 7 - 10 dage ved en temperatur på 18-22 °C.

## 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 ved stuetemperatur. Hælder du øllet på fade, så anvend halv sukkermængde.

**Øllet kan nydes efter 10 dage** på flaske eller fad. Bør herefter opbevares køligt.

## Notater

Her kan du tage notater under processen.

### Anvist Gravity

Din OG:

### OG:

Din FG:

### FG:

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

