

German Pils 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 Pilsen Bestmals: 4,2 kg	Humle H. Tradition: 40 g H. Mittelfruh: 20 g Tettninger: 40 g	OG / FG Original Gravity: 1050 ABV: %	
Gær Mangrove Jack's M76			

1. Mæsk

- Fyld 13 liter vand i Malt Masteren og varm op til 58 °C.
- Sæt indsatsssien ned i kedlen og hæld 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 indsats si monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

Mæsknings periodens +55 minutter:

- Start mæskningen ved 58 °C, og lad temperaturen falde til 52 °C.
- Varm op til 64 °C, og mæsk i 25 minutter.
- Varm op til 70 °C og mæsk i 30 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsats sien hæves, og der eftergydes med ca. 14 liter vand ved 78 °C, Efter gydningen fjernes indsats sien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommer i Malt Masteren.

2. Kogetid

- Kogetid: **90 minutter**.
Urten bringes i kog under låg.
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter **30 minutters** kogetid, tilsættes **40 g H. Tradition** humle.
- Efter **60 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Tettninger** humle.
- Efter **80 minutters** kogetid, tilsættes **20 g H. Mittelfruh** humle.
- Efter **85 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Tettninger** humle.

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 gære 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 2-3 dage ved en temperatur på 8 °C.

- Efter 2-3 dage, varmes urten op til 10-12 °C, hvorefter den skal stå i 21-28 dage.
- Efter 21-28 dage, varmes urten op til 13-14 °C. Lad den stå i 2-3 dage.
- Efter gæring ved 13-14 °C omstikkes øllet til en rengjort beholder, hvorefter den skal stå i 12 dage ved 0-4 °C.

5. Eftergæring (Tapping)

Eftergæring 5 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 10-12 °C**.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 2 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1050

Din FG:

ABV:

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

