

Gose 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	
Pilsner malt: 2,2 kg Hvedemalt: 1,5 kg Havremalt BE: 0,3 kg	Lubelski: 10 g	Original Gravity: ABV: %	
L.Plantarum 5 g Koriander 20 g Flager af havsalt 20 g			
Gær US-05			

1. Mæsk

- Fyld 11 liter vand i Malt Masteren og varm op til 68 °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 65 minutter:

- Indstil temperaturen til 66 °C, og mæsk i 60 minutter.
- Varm op til 80 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsatsien hæves, og der eftergydes med ca. 13 liter vand ved 80 °C, Efter gydningen fjernes indsatsien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommer i Malt Masteren.

2. Kogetid

- Kogetid: **60 minutter**.
Urten bringes i kog under låg.
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Start med at tilsætte **10 g Lubelski** humle.
- Efter **45 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Flager af havsalt**.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Knuste koriander**.

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

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 25 °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 18-25 °C.

- Efter 7-10 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå 4-6 dage ved 18-25 °C.

5. Eftergæring (Tapping)

Eftergæring 8 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.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 1 - 2 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Bemærk!

For at opnå den sure smag i øllet, forsurer vi øllet med L.Plantarum (syrebakterier). Denne proces tager 24 timer.

Husk dette når du planlægger din brygning.

Vend siden

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity Din OG:

OG: Din FG:

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



Gose 20L

Det anbefales at koge urten før man tilsætter L.Plantarum for pasteurering. Hvis ikke du har tid, kan du undlade kogningen. Antallet af bakterier er så høje (500 billioner celler) at forsuringprocessen finder sted meget hurtigt – ingen andre fermateringsorganismer vil blive dannet, udover de ønskede bakterier. Beslutningen er din.

Urten skal køles ned til 35 °C. Derefter tilsættes der L.Plantarum. Forsegl fermentoren / gryden for at forhindre varmetab. Til det kan du eksempelvis bruge et tæppe, en dyne eller en sovepose. Under forsuringprocessen, skal urt-temperaturen være på 30-35 °C. Den syrlige smag vil være til stede 12-14 timer efter L.Plantarum er tilsat.

Jo længere man venter, jo mere syrlig bliver urten. Det anbefales at vente 24 timer for at opnå den optimale syrlighed i sin øl i henhold til opskriften. Hvis du ønsker en mindre syrlig øl kan du forkorte tiden.

For at færdiggøre forsuringen, skal urten koges. Det vil sige at du blot skal brygge øllen på klassisk vis, i 60 minutter med tilsætning af humle.