

Mild 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.

Malt		Humle		OG / FG	
Mild Ale malt:	3,0 kg	Fuggle:	30 g	Original Gravity:	
Caramel 150:	0,5 kg			ABV:	%
Chokolademalt:	0,15 kg				
Gær					
Lallemand Nottingham					



1. Mæsk

- Fyld 12 liter vand i Malt Masteren og varm op til 72 °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 95 minutter:

- Mæsk i 70 minutter ved 68 °C.
- Tilsæt **Chokolademalt** og mæsk i 15 minutter ved 68 °C.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 78 °C, Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdrippede 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 Fuggle** og lad det koge i 60 minutter.

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 10-14 dage ved en temperatur på 18-21 °C.

- Efter 10-14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå 7 dage ved 18-21 °C.

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 stuetemperatur.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 2 - 3 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:

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



Mild Ale

Mild Ale er en af de mest undvigede stilarter af øl i verdenen. I historien har øllen været kendt i britisk brygning, men er blevet en mere sjældenhed i porteføljerne af moderne håndværksbryggerier.

Skønheden ved Mild Ales, som den findes i dag, er dens enkelhed. Mild repræsenterer den lysere side af de mørkere øl. Det er en fyldig øl med lavt alkoholindhold, der ikke desto mindre er fuld af smag og kompleksitet - en simpel øl at lave og en ekstremt vanskelig stil at fastholde. I denne æra med genoplivning af gamle stile, ville det være en skam, hvis Mild Ale - den stil, som alle andre engelske øl stammer fra - skulle forsvinde.

Mørk, let og klar øl med karamel og chokolade eftersmag. Bitterheden er delikat. En klassisk engelsk stil, som findes sjældnere og sjældnere. Tilberedt på Mild Ale Malt, som er dedikeret til netop denne stil.



UDSEENDE

Rødlig-brun til mørk.
Klar til lettere skyet.

AROMA

Malt og caramel er en del af smagen, med en aromaprofil af en engelsk stil.
Humlebitterhed er lav

MUNDFYLDE

Let til medium krop.

ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.

