

# NEIPA 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	
Pale Ale: 2,8 kg	Summit: 50 g	Original Gravity: 1066	
Pilsner malt: 1,5 kg	Cascade USA: 50 g	Final Gravity: 1012	
Byg flager: 0,5 kg	Mosaic: 40 g		
Hvedeflager: 0,5 kg	Centennial: 40 g		
	Ekuanot: 40 g		
	Enigma: 40 g		
	Bravo: 35 g		

**Gær**  
US-05

## 1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 70 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld valset malt og byg flager 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 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 80 minutter:

- Mæsk i 70 minutter ved 68 °C.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

### Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med 15 liter vand ved 78 °C. Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommes i Malt Masteren.

## 2. Kogetid

- Kogetid: **60 minutter**.  
Urten bringes i kog under låg.  
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes **50 g Mosaic** humle.
- Efter endt kogetid, nedkøles urten til 80 °C.  
Når urten er nedkølet til 80 °C, tilsættes **50 g Cascade USA** og **40 g Centennial** humle. Lad det stå i 15 minutter ved 80 °C.

Den resterende humle vil blive brugt under fermenteringen (4).

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.

- 24 timer efter påbegyndelse af fermentering tilsættes **40 g Ekuanot** humle.
- Efter 7 dage tilsættes **40 g Enigma** humle.
- Efter 10 - 14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder. Lad det stå 6 - 7 dage ved samme temperatur.
- 3 dage før tapning til flaske eller fad, tilsættes **50 g Summit** og **35 g Bravo** humle.

De sidste dage opbevares øllet så koldt som muligt, uden at øllet fryser. Der kan med fordel bruges humleposer ved tilsætning af humle under gæringen.

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

**Øllet kan nydes efter 3 - 4 uger** på flaske eller fad.

Bør herefter opbevares køligt.

## Notater

Her kan du tage notater under processen.

### Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1066

Din FG:

FG: 1012

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

