

# Oktoberfest Bier 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.

<b>Malt</b> Pilsner malt: 3,2 kg München malt type I: 0,8 kg Carapils: 0,3 kg Caramunich type I: 0,2 kg  <b>Gær</b> Saflager W 34/70	<b>Humle</b> Hallertau Tradition: 30 g Marynka humle: 30 g	<b>OG / FG</b> Original Gravity: 1053 ABV: 5,0%	
---	--	---	---

## 1. Mæsk

- Fyld 14 liter vand i Malt Masteren og varm op til 55 °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 70 minutter:

- Mæsk ved 53 °C i 15 minutter.
- Varm op til 62 °C og mæsk i 30 minutter.
- Varm op til 72 °C og mæsk i 15 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

### Eftergydning:

Indsatsien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 78 °C eller indtil der er 25 liter i brygkedlen. Efter gydningen fjernes indsatsien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommer i Malt Masteren.

## 2. Kogetid

- Kogetid: **65 minutter**.  
Urten bringes i kog under låg.  
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter 5 minutters kogetid, tilsættes **30 g Marynka** humle og **10 g Hallertau** humle
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **20 g Hallertau** 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 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 14 dage ved en temperatur på 9-12 °C.

- Efter 14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
- Lad det stå 7 dage ved samme temperatur.

## 5. Eftergæring (Tapping)

### 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 - 4 uger** på flaske eller fad.

Bør herefter opbevares køligt.

## Notater

Her kan du tage notater under processen.

**Anvist Gravity**

Din OG:

**OG: 1053**

Din FG:

**ABV: 5,0 %**

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

