

Tjekkisk Lager 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:	3,6 kg	Premiant:	35 g	Original Gravity:	1048	
Munich malt:	0,4 kg	Saaz:	40 g	ABV:	%	
Crystal 30:	0,15 kg					
Gær						
Fermentis W34						

METODE
1

1. Mæsk

- Fyld 12 liter vand i Malt Masteren og varm op til 54 °C.
- Sæt indsatssien 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 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 første 15 minutter:

- Indstil temperaturen til 52 °C, og mæsk i 15 minutter.
- Derefter overføres der ca. 1/3 af mæsken til i en anden gryde. Hold den større blanding på 50 °C imens.

Mæsknings periodens næste 30 minutter:

- Indstil temperaturen på den mindre mæske-blanding til 70 °C, og mæsk i 20 minutter.
- Derefter koges mæsken op, mens der røres konstant i 10 min.
- Når der er gået 10 minutter bringer vi den opkogte mæske tilbage i den store blanding, i små portioner. Den anden blanding skal stadig være 50 °C.

Mæsknings periodens næste 35 minutter:

- Indstil temperaturen til 70 °C, og mæsk i 30 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 80 °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.
- Start med at tilsætte **35 g Premiant** humle.
- Efter **40 minutters** kogetid, tilsættes **15 g Saaz** humle.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Saaz** humle.

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

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 16-18 °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:

Gæren tilsættes urten ved 16-18 °C, når der er aktivitet i gærrøret, stilles øllet ved 7-10 °C i 10-14 dage.

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

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 7 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 så koldt som muligt, uden at øllet fryser.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 4 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Notater: Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1048

Din FG:

ABV:

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



Tjekkisk Lager 20L

Metode 1

Den klassiske måde at mæske øl på i Tjekkiet er den såkaldte "decoction mashing". Den består i at udvinde en mindre del af mæsken, koge det op, og derefter hælde det tilbage til den resterende større del. Ved hjælp af denne metode kan du få en klarere maltsmag i den færdige øl.

For at klare dette har vi brug for en ekstra gryde med en kapacitet på ca. 8-10L.



Tjekkisk Lager 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		METODE 2 
Pilsner malt:	3,6 kg	Premiant:	35 g	Original Gravity:	1048	
Munich malt:	0,4 kg	Saaz:	40 g	ABV:	%	
Crystal 30:	0,15 kg					
Gær Fermentis W34						

1. Mæsk

- Fyld 12 liter vand i Malt Masteren og varm op til 55-57 °C.
 - Sæt indsatssien 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 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:

- Indstil temperaturen til 52 °C og mæsk i 10 minutter.
- Varm op til 63 °C og mæsk i 40 minutter.
- Varm op til 73 °C og mæsk i 20 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 5 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med ca. 15 liter vand ved 80 °C, Efter gydningen fjernes indsatssien, 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 **35 g Premiant** humle.
- Efter **40 minutters** kogetid, tilsættes **15 g Saaz** humle.
- Efter **50 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Saaz** humle.

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

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 16-18 °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:

Gæren tilsættes urten ved 16-18 °C, når der er aktivitet i gærrøret, stilles øllet ved 7-10 °C i 10-14 dage.

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

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 7 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 så koldt som muligt, uden at øllet fryser.

Alternativt kan man også komme sukkeret direkte i flaskerne.

Øllet kan nydes efter 4 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Notater: Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1048

Din FG:

ABV:

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

