

Ølbrygning

Valsning

Start med at sætte en gryde over med 9 L vand – opvarm det til 68 grader. Mens vandet varmes op vejer og valser vi maltblandingen

Afvej og vals malten

1300 g Pale Ale malt

400 g Cara Ruby malt

200 g wheat malt

300 g Melanoidin

Andre kilder til stivelse kan tilsættes. Det kan være umaltet korn, majs, havregryn eller ris.

Mæskning

Overfør den valsede malt til gryden med 9 liter 68 grader varmt vand – temperaturen falder ca. til de ønskede 65 grader – der mæskes i 60 minutter – masken bliver først tyk og dernæst tyndt løbende. Sørg for at omrøre hver gang der tændes for varmen. Tilsæt ca. 1 ml Novozymes Ondea Pro og 1 ml Termamyl hvis der anvendes andre råvarer end maltet byg.

Man kan benytte sig af forskellige mæskeprofiler alt efter hvor meget tid man har til rådighed.

Efter 60 min hæves temperaturen til 77 grader, herefter slut på mæskning.

Filtrering

Husk eftergydningsevandet skal være 77 grader. Gydevandet skal selvfølgelig løbe gennem filteret (masken) – væskefladen skal være 3 cm over filteret således skallerne også virker som filter (ved denne bryg svarer mængden af eftergydningsevæsken til 3 liter) – ellers nok til at opnå de 9 liter vi har planlagt og kommer der for meget koger vi bare vandet af brygget igen. Masken kan evt. bruges til at bage brød med.

Urtvolumen = sukkervandet skal være omkring 9 L

Når vi har filtreret urten tjekker vi sukkerindholdet heri. Hvordan og hvorfor forklares undervejs.

BG er en forkortelse for Boiling Gravity, OG står for Original Gravity og FG står for Final Gravity.

Mål BG (brydning via refraktometer – BRIX skal være omkring 13-14 og tommelfingerregel er at gange med 4+1000). Alternativt kan BG også måles med et hydrometer. Den skal gerne ligge mellem 1050-1060. Hvis den er for lav kan den hæves lidt ved at afdampe i et stykke tid. Alternativt kan der tilsættes sukker.

Urtkogning

Nu skal urten koges

Afvej 10 g bitterhumle og 5 g aromahumle. Humlen kommes i humleposer.

Bitterhumlen tilsættes når urten koger -> alfa syre bliver omdannet (= bitter smag) – går fra at være upolært til at blive polært. Urten koges i 45 min.

De 5 g aromahumle (eller alt muligt gulf som ingefær, hyldeblomst eller lakrids) tilsættes og koges med i 15 min + 2,5 g klarurt (hydrokolloid kan binde partikler og væsken bliver klar)

Efter 60 min er urtkogning slut

Mens vi venter gøres gærspanden klar så den er ren. Undgå for meget sæbe da det kan sætte smag af i det færdige øl.

Urten afkøles med pladechiller til 25-30 grader (eller lad den stå til næste dag)

Mål OG (original gravity) med refraktometer (BRIX) samt hydrometer (oesler vægt) – noter på en post-it og sæt på gæringsspanden.

Note:

$$\text{vol \%} = (\text{OG} - \text{FG}) / 7,4$$

Brix: tager man BRIX-måling x 4 + 1000 = densitet

Gæring

Overfør til gærspand og tilsæt 5 g gær.

Efter 7 dage er alt gærbart kulhydrat nedbrudt.

Derpå skal øllet omstikkes = flyttes over i ny steril spand (med hævert og undgå gær-bundfald) til modning hvor diethyl optages af de sidste gærceller – det tager ca. 7 dage.

Der tilsættes sukker til carbonering 5 gram pr. liter. Sukkeret kan med fordel opløses i vand i en koncentration på 1 g/ml. Dette hældes direkte i gærspanden inden det tappes på flasker. Sørg for at opløsningen blandes godt rundt i spanden uden at der røres op i bundfaldet – så fyldes øllet på flaske og kapsel monteres.

Der kan laves flotte etiketter på www.grohtag.com