

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Denne vejledning forklarer de trin du skal igennem for at brygge vores semi-grain ølsæt i "Min Egen" serien.

Ingredienser, vægt, tider m.v. kan du se i **bryggeskemaet** som er vedlagt i sættet.

For at brygge et af "Min Egen" sættene, får du behov for følgende udstyr:

1(2) stk. gæringsbeholder – vi anbefaler to gæringsspande.

1 stk. gærrør

1 stk. termometer

1 stk. hævert

1 stk. Oechslevægt (hydrometer) eller 1 stk. refraktometer (mere nøjagtigt)

1 stk. 100ml målecylinder (til brug med oechslevægten)

1 stk. 12-14 liter gryde (eller 2 små, så må du dele alle ingredienser så de passer)

1 stk. 4-5 liter gryde til at skylle den mæskede malt i.

1 stk. Si eller mæskepose samt 2-4 stk. humlekogeposer (du kan godt nøjes med en si)

Du kan vælge at bestille et komplet begyndersæt til øl, som indeholder det du behøver for at komme i gang (dog undtaget gryden).

Find begyndersættet i vores webbutik på www.vinolhobby.dk

Til opbevaring af dit øl skal du enten anvende:

3 stk. 5 liter festfade og 10 stk. 50 cl. ølflasker, **eller** cirka 60 stk. 33 cl. ølflasker, **eller** cirka 40 stk. 50 cl. ølflasker

1 stk. kapselapparat (er også indeholdt i begyndersættet)

1 pose ølkapsler (er også indeholdt i begyndersættet)

Sådan kommer du i gang:

Du bør få din gær i gang mindst 3-4 timer inden brygningen.

For at lave en gærstarter skal du gøre følgende:

- Kog ca. 1 liter vand op, og skold din kolbe/dit glas som du vil anvende til gærstarteren.
- Skold samtidig dit termometer og læg det på en ren tallerken.
- Opløs 75 gram sukker i 2 dl. vand og hæld det i kolben
- Tilsæt koldt vand direkte fra hanen til dit vand er 20-25 grader
- Tilsæt gæren og sæt køkkenrulle over kolben med et elastikbånd om.
- Sørg for at cirkulere gærstarteren med jævne mellemrum for at få så meget ilt i som muligt.

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

1. Brygdagen

Du kommer til at bruge 3-4 timer i køkkenet i dag.

Varm 8 liter vand op til den angivne temperatur for første trin der skal mæskes ved (se temperatur i **bryggeskemaet**).

Mæskning betyder at frigøre sukkeret fra den valsede malt ved at lade malten hvile i varmt vand ved forskellige temperaturer. Længere ned i denne vejledning fortsætter du når vandet har nået den temperatur du kan se i **bryggeskemaet**. Hold øje med temperaturen undervejs. Du skal helst overholde de angivne temperaturer!

Varm også 2 liter vand op til 80° i en anden gryde på ca. 4-5 liter (der skal være plads til den mæskede malt), dette skal bruges til at skylle det sidste sukker og farve ud af din mæsk efter endt mæskning.

Mens vandet varmer op, steriliseres gærspanden og din si med **DOMANI Flaske- og Ballonrens**, eller **Chemipro OXI** og stilles til side så det er rent når du skal bruge det senere.

Følg vejledningen for rengøringsmidlet på emballagen.

Bruger du humlekogeposer, afvejer du og fylder din humle i poserne nu.

Følg bryggeskemaet for vægt for hvert humletrin.

Når de 8 liter vand er nået op på 1. mæsketemperatur, tilsættes den valsede malt. Prøv at holde din mæsk på den angivne temperatur i **bryggeskemaet**, det giver det bedste resultat.

Når du har afsluttet mæske-trinene i bryggeskemaet, skal du fjerne malten med en si eller tag mæskeposen op og skyl det efter i det 80° varme vand du forberedte tidligere. Hæld derefter vandet over i din mæskegryde.

Tilsæt nu maltekstrakten og rør rundt i gryden til den er opløst. Pas på at du ikke har for meget blus under gryden, så kan maltekstrakten brænde på og hvis det koger kan gryden koger over.

Nu hedder det "urt", det du har i gryden. Det næste trin er at koge urten med humlen.

2. Urtkogning:

Skru op for varmen og vent til det koger. Du kan se urten begynder at skumme op, vent til den "knækker" (skummet begynder at vige fra overfladen). Du bør ikke have låg på din gryde når du koger humle.

Forsøg at holde urten i kog (uden at den koger over!)

Følg nu bryggeskemaet for humletrinnene.

(humlen skal blive i gryden fra start til slut, du skal altså bare tilsætte næste humle og lade de foregående humleposer blive i gryden til endt urtkogning)

Ved kogning af humle følges oftest 3 trin.

Første humlekogning = bitterhumle
Anden humlekogning = smagshumle
Tredje humlekogning = dufthumle

Ved et fjerde humletrin f. eks. tørhumling tilsættes humlen ved 1. gæringen sammen med gærstarteren.

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Efter endt urtkogning er det vigtigt at du ikke lader din urt koge længere end angivet i bryggeskemaet. Hæld eventuelt 5 liter koldt vand i din gærspand inden du starter så urten køles med det samme den kommer i gærspanden.

Hæld nu den varme urt over i gæringsbeholderen gennem en si eller gennem en nylonpose. Humlen danner et naturligt filter, så det mest af det slam, der er blevet dannet under kogning, ikke kommer med. Det der slipper igennem, skal alligevel nok falde til bunden efterhånden, og forsvinder ved omstikning.

Fyld nu gæringsbeholderen op til 20 liter med koldt vand fra hanen. Sørg også for at der sker så meget iltning af vandet under påfyldningen som muligt. Det gøres ved rigtigt at lade vandet pjaske ned i gæringsbeholderen.

Gæren bruger ilt det første døgn i stedet for sukker, mens den "gør sig klar".

Tjek temperaturen. Hvis den er over 25 °C, er det nødvendigt at lade det hele køle ned. Låget skal lægges på gæringsbeholderen imens men må ikke være lufttæt, da der dannes vakuum med nedkøling, stil eventuelt et rent glas omvendt over hullet til gærrøret/gærlåsen på et stykke køkkenrulle. Skyl øllet godt rundt i beholderen så den sukkerrige, varme urt bliver godt blandet med det kolde vand.

Hvis du har en Oechslevægt (hydrometer), er det nu, du tager en prøve og måler vægtfylden. HUSK at aflæse ved hvilken temperatur din oechslevægt / dit hydrometer skal måle. Oftest er det ved 20 °C.

Resultatet kan du skrive ind i bryggeskemaet, hvor du også kan se den OG (Original Gravity) som din urt bør have. Du kan også anvende et refraktometer til aflæsning, det er lidt lettere og mere nøjagtigt.

Så snart temperaturen er under 25 °C, hældes indholdet af gærstarteren i urten.

Sæt låget med gærrør på gæringsbeholderen, og stil den til gæring. **Tiden for 1. gæring er angivet i bryggeskemaet.**

En gæringstemperatur for overgæret øl er omkring 18 °C - 24 °C er optimal, forsøg at finde et sted for en jævn temperatur.

Under 18 °C, tager gæringen lang tid.

Over 24 °C, dannes der uønsket smags- komponenter i øllet.

Gæring kommer i gang i løbet af et par døgn. Det kan dog ske tidligere, hvis gæren er meget "vågen".

Når gæringen er kommet i gang, vil du typisk se et tykt lag skum og gær dannet på overfladen. Gærlaget er en god ting, da det forhindrer bakterier i at trænge igennem.

I løbet af den næste uge vil gæringen tage fart og efter 1. gæringen er afsluttet (**se bryggeskemaet**) er det tid at stikke om til en ren gærspand hvis du har en sådan.

Du kan tjekke om øllet er helt færdigt med at gære, ved at anvende et hydrometer / en oechslevægt. FG (Final Gravity) er angivet i bryggeskemaet. Også her kan du anvende et refraktometer.

Hvis du benytter et refraktometer til slutaflæsning skal du finde en omregner på Internettet som kan lave korrektionen som er nødvendig for endt gæring.

Vi benytter denne adresse når vi beregner slutresultatet, indtast start Brix og slut Brix.

<http://onebeer.net/refractometer.shtml>

Efter omstikningen vil din gæring sikkert gå i gang igen. Det er ikke sikkert du når at opdage det, men det sker alligevel i en kort periode. Efter 2. gæring kan man igen omstikke for at få de sidste bundfald siet fra.

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Efter endt gæring skal du gøre flaskerne, eller dine festfade klare. Det vil sige rengøring og sterilisering.

Vent hellere et par dage ekstra end at slutte for tidligt, for det bedste resultat.

3. På flaske eller fad

Når endt gæring er nået og du har stukket om til en ren gærspand, skal øllet over i sin endelig beholder. Nu skal gærcellerne indtage deres sidste måltid for at danne den nødvendige mængde kulsyre (CO₂) i det færdige øl.

Opløs **<se bryggeskemaet for vægt>** sukker i ca. ½ l kogende vand, lad det køle lidt af, og hæld det i gæringsbeholderen.

Rør rundt med en **steriliseret** bryggeske, så det bliver blandet godt sammen. Hvis du ikke har mulighed for at stikke om inden skal du prøve at undgå at forstyrre det tykke lag gær og slam, der ligger på bunden af gærspanden, det gør ikke noget at lidt gær bliver hvirvlet op.

Som et alternativ til sukkerdoseringen anbefaler vi brug af **CARBONATION DROPS**, eller kulsyrebolesjer, som vi kalder dem.

Ved brug af en **steriliseret** hævert (husk at hæverten ikke tåler kogende vand) flyttes øllet over i flaskerne eller dine festfade. Denne gang skal det ikke iltes. Få slangen ned i bunden af flasken for at undgå for meget plask, eller benyt en "bundfylder" som gør dette job meget lettere.

Denne proces er velegnet til to personer, en der fylder, og en der sætter kapslerne/patentpropperne på.

Lad der være 1cm luft i hver flaske.

Ved for lidt luft, kan overtrykket sprænge flasken!

4. Eftergæring

Øllet skal have tid til eftergæring, og derfor skal det stilles i et rum som har en temperatur som angivet i bryggeskemaet. Et par uger er normalt, og du vil typisk se et tyndt lag gær dannet på bunden af flaskerne.

Derefter skal øllet modne sig et køligt sted i 10-15 °C, som også er den bedste serveringstemperatur.

Hvis du har brugte en eller flere gennemsigtige flasker, kan du se hvordan øllet ser ud og tjekke, om det er blevet klart.

Et par måneder er nok en optimal hviletid, men pyt, det er jo dit bryg, smag på det når du har lyst.

Det kan være interessant at opleve, hvordan smagen udvikler sig med tiden.

Held og lykke med dit bryg!



Serien **Min Egen Øl** er et
Kvalitetsprodukt fra **DOMANI**