



Introduktion til Bazarens Favorit begyndersæt

Sættet indeholder flg.:

- 2 stk. Gærspande 30 liter m. literinddeling, gærlås og tappehane (hvid plast)
- Brygske i træ
- Kapselpåsætter Bordmodel
- 100 kapsler (26 mm.)
- Flaskebørste
- Hydrometer
- Målecylinder i plast, 200 ml (til brug for hydrometer)
- Silikoneslange 10/14 mm, 1 meter (til omstikning vha. tappehane)
- Flaskepåfylder til tappehane
- Digitalt termometer i lommeformat
- 2 stk. termometer til gæringsspand
- Desinfektionsmiddel: Iodophor 250 ml inkl. pipette
- Et eksemplar af brygbladet 'Brew your own'

Gærspanden:

Heri gæres urt eller most, inden det bliver til øl, vin, cider eller hvad man ellers kunne tænke sig at brygge. Den medfølgende tappehane monteres i det dertil borede hul nederst på spanden. Gummipakningen på tappehanen skal sidde på ydersiden af spanden, og plastic-møtrikken skrues fast med fingrene på indersiden af spanden. Husk at teste at spanden holder tæt omkring hullet inden du fylder dit bryg i - dette gøres ved at hælde vand i spanden indtil hullet er dækket på indersiden. Kig efter lækage. Inden brygget hældes på, skal spanden, låget og tappehanen desinficeres med det medfølgende iodophor! Husk også at lukke tappehanen inden påfyldning!

Brygskeen:

Træskeen er velegnet til omrøring af malt i gryden. Husk dog at rengøre den grundigt efter brug, for træets overflade egner sig desværre godt til grobund for bakterier og mug.

Kapselpåsætter bordmodel:

Bordmodellen er den foretrukne lavpris kapselpåsætter blandt håndbryggere. Den indstilles i højden til den pågældende flasketype og her skal man prøve sig frem i starten. Når den rigtige indstilling er fundet kan det være en god idé at sætte et mærke på kapselpåsætteren med en sprittusch, så den rigtige indstilling nemt kan findes næste gang der tappes på samme type flaske. Kapselpåsætteren kan være hård at arbejde med i starten. Dette er helt normalt og det bliver lettere efterhånden. Når hovedet en dag er slidt ned kan det nemt erstattes med et nyt, og disse fås både i 26 mm til standard ølkapsler og 29 mm til feks cider og champagneflasker med krave:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/26-mm-indsatsstykke-1627p.html>

<http://www.maltbazaren.dk/shop/29-mm-indsatsstykke-864p.html>

Kapsler:

Der følger 100 stk. 26 mm standardkapsler med. Disse passer til almindelige ølflasker op til 70 cl.



Flaskebørsten:

Bruges til rengøring af flasker inden påfyldning. Flaskerne bør rengøres grundigt inden de desinficeres med iodophor (indgår også i dette sæt). Det er lettest at rengøre snavsede flasker i varmt vand. Sørg for at der ikke sidder rester af mug på indersiden, og at flasken ellers ser ren ud med det blotte øje. Flasken er dermed klar til desinfektion.

Hydrometer og målecylinder:

Bruges til at måle vægtfylden af brygget før og efter gæring, for at kunne beregne alkoholprocenten. Instrumentet er kalibreret til brug ved 20 grader celsius. Fyld målecylinderen med lidt af brygget fra gærspanden via tappehanen – FØR GÆREN TILSÆTTES! Aflæs vægtfylden på skalaen 'densitet v/ 20 grader celsius' i væskeoverfladen og notér dette til senere brug. Denne værdi kaldes O.G. (Original Gravity) – altså vægtfylden før gæren har gjort sit arbejde. Værdien noteres som et ét-tal efterfulgt af decimalerne (f.eks. 1.000 for rent vand). Når brygget er gæret færdigt laves en ny måling (F.G. – Final Gravity) og de to tal sammenlignes og regnes f.eks. om til alkoholprocent. Alkoholprocenten kan udregnes vha. følgende formel: $(O.G. - F.G.) \times 129$. Har vi f.eks. en øl med O.G. på 1.050 og F.G. på 1.015, så giver formlen: $(1.050 - 1.015) \times 129 = 4.51\% \text{ ABV}$. Det medfølgende hydrometer er også inddelt efter alkoholpotentiale. Dvs. at alkoholindholdet nemt kan findes ved at sammenligne O.G. og F.G. med skalaen for alkohol. En O.G. på 1.060 svarer f.eks. til et alkoholpotentiale på 8%, og trækkes 2% (F.G. på 1.015) fra dette tal, så indeholder urten groft sagt 6% alkohol.

Silikoneslangen:

Bruges ved omstikning. Slangen kan steriliseres i kogende vand og monteres derefter på tappehanens røde spids, så enden af slangen rammer bunden af den gærspand brygget skal over i. Det er vigtigt at fylde fra bunden så brygget iltet mindst muligt. Dette sikrer holdbarheden af brygget.

Flaskepåfylder:

Desinficeres i iodophor (tåler ikke kogende vand!). Monteres derefter på tappehanen ved hjælp af det medfølgende overgangsstykke, og gør det herefter nemt at fylde brygget på flasker.

Det digitale termometer:

Et smart lille værktøj til at checke mæske- og gæringstemperatur. Husk at sterilisere metalspidsen med kogende vand inden det kommer i kontakt med brygget.

Termometer til gærspand:

Med disse termometre, der klistres på gærspandene er det muligt at holde øje med bryggets gæringstemperatur. Ønskes et godt resultat, der kan efterlignes ved senere lejlighed, er det vigtigt at holde temperaturen stabil. Undergær, der benyttes til pilsner- og bockbrygning, har det bedst mellem 8 og 12 grader celsius. Overgær, der benyttes til langt de fleste øltyper, herunder hvede, IPA og alle andre ale-typer, har det bedst mellem 18 og 24 grader celsius. Jo varmere brygget gærer, jo mere aktivitet forekommer i gærspanden, og jo flere bismage og biaromaer produceres af gæren. Belgiske øltyper, der har ry for meget komplekse smage, gæres ofte ved op til 28 grader celsius under gæringsforløbet for at presse gæren til det yderste.

Iodophor:

Dette desinfektionsmiddel er en blanding af iod og fosfor, og er et yndet desinfektionsmiddel blandt håndbryggere. Iodophor er giftigt i koncentreret form, og bør ikke komme i nærheden af børn og dyr. Det bør også holdes væk fra afhøvede gulve og hvidt plastik, der let tager imod den skrappe orange farve. Iodophoren blandes med vand efter angivelsen på beholderen. Det smarte ved dette produkt er at det kan laves i en såkaldt 'no-rinse' opløsning. En teskefuld blandet op i 10 liter koldt vand desinficerer brygudstyret, men er så mildt at det er unødvendigt at skylle efter med rent vand (og dermed undgås en potentiel risiko for inficering). De rester der måtte blive tilbage er uskadelige for menneskekroppen og kan ikke smages i det færdige bryg.



Brew your own:

Det amerikanske blad Brew your own, eller BYO, som mange kalder det, udkommer hver anden måned og indeholder rigtig mange gode artikler om ølbrygning og også en del opskrifter, der er værd at prøve kræfter med. Rigtig god fornøjelse!

Nyttige links:

www.haandbryg.dk - Et dansk site af håndbryggere, for håndbryggere.

www.haandbrygforum.dk – Et dansk forum for håndbryggere.

www.howtobrew.com - En amerikansk side, med meget udførlig viden om kunsten at brygge øl.