



Instruktion til Brewferm Furioso MX

1. Kogning:

Hæld 11 liter vand i en stor gryde og varm det op.

Opløs maltekstrakten i den angivne vandmængde på originalopskriften og varm det op til det begynder at koge. Hvis der bruges en enkelt gryde skal den være ca. 15 liter, så det ikke koger over. Når urten begynder at koge tilsættes den humle, der er mærket 'HOP 1'. Efter 30 minutters kogetid tilsættes krydderierne samt humlen i posen mærket 'HOP 2'. Efter i alt 40 minutters kogetid tages gryden af blusset og humleposerne fiskes op. Læg evt. humlesokkerne i et dørslag, der er anbragt i en skål, og pres urten ud af dem med en ske – der er god humlesmag i denne urt, der hurtigt skal tilbage i gryden mens den er varm.

2. Urtkøling:

Urten skal køles ned til gæringstemperatur hurtigst muligt for at undgå bakteriel infektion. Dette kan gøres ved at bruge en *chiller*, som er en kobberørsspiral, der leder koldt vand igennem gryden og således udveksler varme med urten. Man kan også bruge en *pladekøler*, hvis man har en gryde med tappehane. Har man ingen af delene må man enten udi at lave et vandbad med masser af koldt vand og is hvor gryden kan nedsænkes, eller som sidste udvej stille gryden et køligt sted indtil urten er afkølet til 25° C.

3. Urtiltning og rehydrering af gær:

Når urten er afkølet hældes den på en rengjort og desinficeret gærspand. Prøv at undgå at få bundfaldet med. Da gæren skal bruge ilt i celledelingsfasen er det nødvendigt at få plasket så meget med urten som muligt. Én måde at gøre det på er at hælde grydens indhold igennem et rent og desinficeret dørslag på vej ned i gærspanden. Dette vil også opsamle eventuelle humlerester. En bedre metode er at anvende en *urtilter* efter at urten er hældt på gærspanden. Dette giver en større iltmætning af urten end ved regulær plaskning.

Mens iltningen finder sted forberedes gæren. Kog en kop vand og lad den køle til 25° C. Hæld gæren i koppen og lad den stå i 15 min. Rør derefter forsigtigt rundt med en steril ske og hæld indholdet i gærspanden. Husk at sætte gærlås på spanden og fyld den halvt op med rent vand.

4. Gæring:

De næste 5 dage finder den primære fermentering sted. Herefter er det en god idé at stikke brygget om til en ny rengjort og desinficeret gæringsspand for at slippe af

med det, der er faldet til bunds. Herefter gærer brygget langsomt videre i yderligere 5 dage.

5. Flaskning:

Inden brygget hældes på flaske er det vigtigt at sikre sig at brygget er gæret færdigt. En hydromettermåling bør vise 1.010 – 1.015. Ved højere værdier er det en god idé at give gæringen et par ekstra dage for at se om den flytter sig.

Flasker rengøres og desinficeres. Til eftergæringen skal bruges 6,5 gr. druesukker pr liter øl i gærspanden. Vej den mængde druesukker af du skal bruge og opløs den i 200 ml. kogende vand. Lad sukkeropløsningen køle ned og hæld den oven i gærspanden. Rør forsigtigt rundt med en ren og desinficeret ske. Tap brygget på flaske og sæt desinficerede kapsler på. Brygget skal nu stå 14 dage ved 20° C og danne kulsyre. Herefter stilles flaskerne til modning et køligt sted i 3-4 uger, hvorefter de er drikkeklare.

Så er der bare tilbage at sige 'skål' !

God fornøjelse!

Mvh Team Maltbazaren

www.maltbazaren.dk

