



Instruktion til Brewferm Beerkits

Brygning af Brewferm Beerkits er simpel og nem at gå til, selve metoden er den samme for alle Beerkits. Kun mængden af vand og sukker adskiller sig fra de forskellige Beerkits, de forskellige mængder er opgivet i tabellen nedenfor: Vand og Sukker.

Og så er det i gang!

1. Fjern den lille sølv pose som indeholder gæren.
2. Kog omkring 150 ml. varmt vand, hæld det i en åben beholder og stil det til afkøling. Vandet skal bruges til at klargøre gæren (Pkt. 9), men først skal det køle ned til omkring 20 grader celsius.
3. Stil beholderen med maltekstrakt i varmt vand i ca. 10 minutter, dette gør at maltekstrakten hvis konsistens er flydende, bliver blødere og lettere omgængelig og ikke mindst nemmere at få ud ☺
4. Åben beholderen og hæld indholdet over i en RENGJORT og DESINFICERET gærtank.
5. Fyld beholderen med 1 liter kogende (over 70 grader) vand så du får det sidste med, og hæld det derefter i gærtanken.
6. Tilsæt yderligere 2 liter varmt (over 70 grader) vand under omrøring.
7. Tilsæt nu mængden af SUKKER 1 jf. tabellen under omrøring.
8. Tilsæt nu koldt vand (VAND 1) jf. tabellen.
9. Lad indholdet af gærtanken køle ned til 25 grader celsius.

Det er nu blevet tid til at tilsætte gæren til dit bryg.

10. Rehydrer/klargør gæren ved at hælde den op i det afkølede vand (Pkt. 2) og lad det stå 10 minutter.
11. Tilsæt nu gæren til dit bryg.

Så er det gærens tur til at gøre arbejdet.

11. Tildæk gærtanken og isæt gærlås, og stil den en sted hvor du har en temperatur omkring 20-25 grader celsius, her skal den stå i ca. 10 dage (helst ikke ved for svingende temperatur). Selve fermenteringen/gæringen er som tommelfingerregel tilendebragt når gærlåsen stopper med at boble, det er dog en usikker "målemetode". Anbefalingen er at du anskaffe dig et hydrometer, så du kan foretage målinger af dit bryg. Når målingen viser 1010, eller ikke ændrer sig over et par dage, er dit bryg gæret færdigt.

Link til hydrometer:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&productid=1040%2D2>

Link til målecylinder:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&productid=1040%2D11>

Nu er tiden kommet til at flaske dit øl, og det gør du således.

12. Opløs SUKKER 2 jf. tabellen i 250 ml kogende vand. Lad dette køle ned til stuetemperatur hvorefter det hældes på en ny rengjort/desinficeret beholder/gærtank. Dette gøres for at mindske bundfald i flaskerne og for at fordele sukkeret bedre, så der opnås en ensartet karbonering af alle flasker.



(Alternativt hældes sukkeropløsningen oveni øllet – gå til punkt. 14)

13. Sifon (Hævert) dit øl fra gærtanken over til den nye beholder/gærtank.

Link til Hævert:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&productid=1050%2D1>

14. Sifon dit øl på flasker ved brug af hævert eller andet. Et glimrende produkt til dette er flaskepåfylder, som fås både til hævert og tappehane.

Link til flaskepåfylder til hævert:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&productid=1050%2D2>

Link til flaskepåfylder til tappehane:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&productid=1050%2D3>

15. Påsæt kapsler og stil flaskerne ved stuetemperatur i ca. 14 dage. I denne periode dannes der kulsyre i flaskerne.

Nu skal øllet lagre i 6 til 8 uger:

16. Stil dine flasker et køligt sted, gerne omkring de 10 grader.

Øllet udvikler sig i lagringsperioden, og har du mod og lyst kan det være en sjov og lærerig oplevelse at lave prøve smagninger undervejs.

Når lagringen er endt er der kun tilbage at sige: Skål!

TABEL: VAND OG SUKKER

Type	Brygmængde	SUKKER 1	VAND 1	FG/Flaskning	SUKKER 2
Pils (Pilsner)	12 Liter 20 Liter	Ingen 1000 gr.	8 Liter 16 Liter	1010 1010	100 gr. 165 gr.
Abbey Ale	9 Liter	500 gr.	5 Liter	1010	90 gr.
Christmas/Juleøl	7 Liter	Ingen	3 Liter	1020	Ingen
Ambiorix	15 Liter	1075 gr.	11 Liter	1010	120 gr.
Kriek (Kirsebær øl)	12 Liter	500 gr.	8 Liter	1010	100 gr.
Diabolo	9 Liter	500 gr.	5 Liter	1010	90 gr.
Gold	12 Liter	500 gr.	8 Liter	1010	100 gr.
Old Flemish Brown	12 Liter	830 gr.	8 Liter	1010	100 gr.
Tarwebier/Hvede	15 Liter	750 gr.	11 Liter	1010	150 gr.
Grand Cru	9 Liter	500 gr.	5 Liter	1010	90 gr.
Trippel	9 Liter	500 gr.	5 Liter	1010	90 gr.
Framboos/Hindbær	12 Liter	500 gr.	8 Liter	1010	100 gr.
Gallia	12 Liter	500 gr.	8 Liter	1010	100 gr.

Tips:

- Sukker er ikke bare sukker! Som udgangspunkt anbefaler vi altid Maltekstrakt, men også kandis til specielt belgiske øl kan anbefales, såfremt du benytter andre sukker end almindelig husholdnings sukker, skal du som tommefingerregel bruge 5 % mere.
- Rengøring er et must, glem alt om at hoppe over hvor gæret er lavest!
Du vil fortryde det!!