

Hvordan kommer jeg igang?

Ideen med dette dokument er at give en kort indførelse i Brygningens kunst anno 2006 ☺

Lad os fra start mane alle fordomme til jorden:

Brygning er for alle, og kan udføres af alle!

Og så er det vel på tide at sige velkommen til en ny og spændende hobby, øl bliver aldrig det samme igen....

Man kan i 2006 inddele brygning i 3 områder.

- Beerkits
- Semi-Grain
- Allgrain

Brygning på Beerkits

Kan du huske Matas Vin og ølsæt, som var ret så populære op gennem 60'erne og 70'erne? Personligt husker jeg selv klukken fra vinballoner i mors og fars soveværelse ☺

Uden at skulle sidestille kvaliteten med datidens "brygsæt" direkte med Beerkits anno 2005, så er det reelt det samme, men som sagt er kvaliteten og udbuddet kraftigt forbedret.

Skal du lave øl, (og det skal du jo ☺) er dette stedet de fleste starter ud. Du får et utal af muligheder for, nemt og bekvemt at lave din egen øl, da der følger en udførlig (Step by step) opskrift med til det enkelte Beerkit.

Nogle Beerkits kræver at du tilsætter sukker, det alene for at skabe alkohol i øllet. Vi anbefaler at du benytter Maltekstrakt istedet, da det giver mere fylde og krop til øllet.

Andre Beerkits kommer med alt hvad du behøver, det hænger typisk sammen med prisen. (Pt. Fra kr. 80,00 til 170,00)

Med Beerkits producerer du mellem 7 og 24 liter færdigt bryg

Fordele:

- Det er nemt, og kræver ikke andet end en gærspand, og en elkedel. Et godt begyndersæt til Beerkits er vores Basic begyndersæt, du kan se mere om begyndersæt her:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1079>

- Det tager knap 45 minutter, så har du dit første "batch" øl klar til gæring, og en drikkeklar øl på alt fra 3 til 6 uger. (Alt efter hvilken ølstil du vælger)
- Det er billigt! Det dyreste Beerkit ligger på 170,00 kr og her har du alt hvad du skal bruge for at lave 23 liter øl. (En hurtig hovedregning giver knap 69 øl af 33 cl, til en stykpris af ca. 2,50 kr. Her kan hverken ISO, Irma eller INCO følge med)
Og så er det godt øl!

Ulemper:

- Et Beerkit er et foruddefineret produkt, du har altså kun meget få muligheder for at påvirke udfaldet af et sådan bryg. (OG sjældent vil det være interessant at forfine på et sådan produkt)
- "Nogle" vil syntes at dette er at sammenligne med en Maizena kage, (Pose 1 og Pose 2), og reelt får man da heller ikke noget af processen med, ej heller et dybere kendskab til bryggeriets videnskab.

Hvad skal der til og hvad koster det?

En Elkedel, eller en lille gryde. Som regel skal du ikke bruge over 3 liter kogende vand.

Et begyndersæt, og her kan du nøjes med vores "Basic" begyndersæt
<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1079>

Hvis vi skal komme med nogle anbefalinger, så må det være at investere i en Hævert og en flaskepåfylder (Så du kan få dit bryg fra gærtanken over på flasker)

Hævert:

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

Flaskepåfylder:

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

Reelt er du igang med dit første bryg for 500,00 kr

Brygning på Ekstrakt og Malt (Semi-Grain)

Syntes du alligevel at Beerkits lyder lige lovligt nemt, eller vil du bare vide og prøve lidt mere omkring processer, smagsnuancer, humle og gær? Så er det her du starter.

En typisk Semi-grain opskrift er på 20 liter færdigt bryg.

På dette "Step" skal du bruge et kogekar af en hvis størrelse, et 25 liters kogekar er godt, en 36 liters kogekar endnu bedre, da du så på sigt har mulighed for at gå direkte til All-grain (Se længere nede).

I opstarten kan du også benytte 2 gryder af eksempelvis 14 liter, det kan anbefales da udskrivningen til et kogekar er en af de tunge poster på "bryg budgettet".

Du finder mere information om kogekar her:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1176>

Endvidere skal du bruge noget mere udstyr end til Beerkit brygningen, vores anbefaling er vores All-round begyndersæt som du finder her:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1079>

Det kræver klart mere tid, omkring 4 til 5 timer skal du sætte af til et Semi-Grain bryg. Men det er umagen værd, for det er her du virkelig får en ide om hvad det kræver at brygge øl.

Du kan se eksempler på Semi-Grain bryg her:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1082>

Fordele:

- Du vælger reelt selv hvordan resultatet bliver, du vælger selv Malt, humle og gær.
- Det er stadig nemt, men her oplever og prøver du mere og får et bedre indblik i hvad der skal til og ikke mindst hvordan.
- Du får rig mulighed for at prøvesmage forskellige købe øl, da hele sceancen varer 4- til 5 timer ☺

Ulemper:

- Det kræver lidt mere rengøring og tid.

Hvad skal der til og hvad koster det?

Som sagt skal du bruge et kogekar, hvis du ikke allerede har et kan du med fordel kigge i den Blå Avis efter brugt, eller følge dette link til vores Webshop

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1176>

Herudover skal du bruge noget brygudstyr, et godt udgangspunkt er vores begyndersæt, de 2 sæt du skal fokusere på er vores "All-round" og "Bazarens Favorit" sæt.

<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1079>

Hvis vi skal komme med nogle anbefalinger, så må det være at investere i en Hævert og en flaskepåfylder (Så du kan få dit bryg fra gærtanken over på flasker)

Hævert:

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

Flaskepåfylder:

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

Reelt er du igang med dit første bryg for ca. 700,00 kr (Dog uden kogekar)

Anbefaling

Er i 2 eller 3 gode venner er dette en alletiders mulighed for at mødes og bruge lidt tid på hinanden, i bliver godt nok flere til at dele det færdige bryg og købeøllene, men det bliver tilsvarende sjovere ikke mindst i forbindelse med rengøringen og desinficeringen af gærtanke, gryder og øvrigt udstyr.

Brygning fra bunden (All-Grain)

Det er ikke svært, men du kan let gøre det svært!

Hvad mener jeg så lige med det? Jo, det er her du kommer tættest på at klone gamle Jacobsen, omend han fik styr på gærprocessen så det skal du ikke bekymre dig om ☺

Når du begynder at forfine på dine All-Grain bryg, skal du starte ud med at indstille dig på at du aldrig bliver færdig. Smagsnuancer som eksempelvis hårdheden i dit vand, og udfaldet af det en PH justering af dit bryg. Den rigtige maltsammensætning, den korrekte mæskeproces for netop dette bryg og gæren? Hvilken en passer bedst til lige netop denne ølstil, eller måske din smag?

Fik du øllet galt i halsen? ☺

Kan man starte på dette trin?

Ja, det kan man godt! Men det kræver noget mere forberedelse end de 2 ovenstående step.

Et godt sted at starte er på www.haandbryg.dk her finder du al den information du skal bruge for at komme igang. www.haandbryg.dk er et forum oprettet og vedligeholdt af "Håndbryggere" (Folk der brygger af interesse og som en hobby) og her er der mulighed for at få de lidt mere "langhårede" processer forklaret på en sådan måde at det også giver mening.

Endvidere ligger der også en opskriftsdatabase (**Beercalc**) der rummer et utal af opskrifter, som du evt. selv kan starte ud med at lave, eller prøve at forfine/tilpasse på egen hånd.

Brygforum (også på www.haandbryg.dk) er stedet du kan stille alle spørgsmålene du ligger og roder med, alle er lige og alle spørgsmål er velkomne. Der er dog en stor sandsynlighed for at lige netop dit spørgsmål har været stillet før, så gør dig selv en tjeneste... Lav en søgning først, du vil opdage at du 9 ud af 10 gange kan få svar på dit spørgsmål, faktisk uden at stille det ☺

Bør man starte på dette ud med at lave All-Grain?

Hvis du har lyst og "drivet" så hvorfor ikke? Et enkelt råd vil jeg dog give!

"Sørg for at indsamle nok viden, så du sikrer dig det bliver en succes! 7 timer i køkkenet er lang tid, hvis resultatet er lige til at smide ud ☺

Hvad skal der til og hvad koster det?

Faktisk ikke mere end til Semi-Grain som udgangspunkt.

---snip---

Som sagt skal du bruge et kogekar, hvis du ikke allerede har et kan du med fordel kigge i den Blå Avis efter brugt, eller følge dette link til vores Webshop <http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1176>

Herudover skal du bruge noget brygudstyr, et godt udgangspunkt er vores begyndersæt, de 2 sæt du skal fokusere på er vores "All-round" og "Bazarens Favorit" sæt.
<http://www.maltbazaren.dk/shop/default.asp?SetLng=1&Catid=1079>

Hvis vi skal komme med nogle anbefalinger, så må det være at investere i en Hævert og en flaskepåfylder (Så du kan få dit bryg fra gærtanken over på flasker)

Hævert:

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

Flaskepåfylder:

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

Reelt er du igang med dit første bryg for ca. 700,00 kr (Dog uden kogekar)

---snip---