

Citra SMASH IPA

Vejledning ved brug af Brewolution's Brewster Bryganlæg

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg i et Brewolution Brewster bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80%) Se evt. video på Brewolution.com

Indhold:
 Pose 2: Gær
 Pose 3: **Vienna Malt, ca. 6500 g**
 Pose 4: Bitterhumle, Citra
 Pose 5: Smagshumle, Citra
 Pose 6: Aromahumle, Citra
 Pose 7: Tørhumle, Citra

Mæskning

| | |
|-------------|--|
| 0 minutter | Fyld ca. 19 liter vand i Brewsteren og varm op til 65°C Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten (pose 3) i Start pumpen og recirkulér i 90 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video) |
| 60 minutter | Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning) |
| 90 minutter | Efter 90 minutters mæskning, når alarmen lyder, indstilles temperaturen til 77°C. Når alarmen lyder for 77°C er mæskeperioden slut Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. (Se evt. video) Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af |

Urtkogning og Nedkøling

| | |
|-------------|--|
| 0 minutter | Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter Når alarmen lyder, tilsættes bitterhumlen, (pose 4) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video) |
| 45 minutter | Tilsæt smagshumle (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video) |
| 59 minutter | Efter 14 minutter tilsættes aromahumle (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose |
| 60 minutter | Og derefter afbryder Brewsteren. Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (Se evt. video) |

Gæring

| | |
|---------|---|
| 0 dage | Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C |
| 7 dage | Efter ønske kan øllet omstikkes efter 7 dage til en rengjort og desinficeret gærtank. Tørhumlen (Pose 7) kan desinficeres, ved at dyppe humle og sok i kogende vand, før tilsætning i gærtanken. |
| 14 dage | Efter yderligere 7 dage, eller når der er mere end 1 minut mellem boblerne i gærlåsen, tappes øllet på flaske Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i.) |
| 28 dage | Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C -17°C Er bedst efter lagring på flaske i 14 dage til en måned før den drikkes |

Notater

Det er en god ide at tage notater under processen.

Typiske data:

Bitterhed: 58 IBU Farve: 10 EBC Alkohol: 6,4 %

OG: 1066 Din OG: _____

FG: 1017 Din FG: _____ Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 = _____%

For generel vejledning i brygning på Brewsteren henvises til www.brewolution.com/brewsterscan eller scan nedenstående QR-kode.

