

Wiener Waltz

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, Pilsner malt, Munich malt, Black malt, ca. 5350 g Pose 4: Bitterhumle, Mittelfruh Pose 5: Smagshumle, Mittelfruh og klar urt		
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 75 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kan periodevis standses hvis bunden løber tør (Se evt. video)	
45 minutter	Opvarm 10 – 14 liter vand i en gryde til 78°C til brug under sparging (udmæskning)	
75 minutter	Efter 75 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 og klar urt (pose 5) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose Desinficér din køler. (Se evt. video)	
60 minutter	Efter 15 minutter afbryder Brewsteren Urten køles til ca. 23°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 10°C – 15°C	
14 dage	Efter ønske kan øllet omstikkes efter 14 dage til en rengjort og desinficeret gærtank.	
35 dage	Efter yderligere 21 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.)	
49 dage	Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælder-koldt 13°C – 17°C Er bedst efter lagring på flaske i en måned	
Notater		
Det er en god ide at tage notater under processen.		
Typiske data:		
Bitterhed: 26 IBU	Farve: 28 EBC	Alkohol: 5,2 %
OG: 1052	Din OG: _____	
FG: 1012	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.		
		