

Vejledning i brug af Nimbus ESB – Abbey Road – All-grain kit til Nimbus bryganlæg.

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

Indhold:

Gær: Safale S-04.
Malt: Pale Ale og Cara Munich malt
Bitterhumle, sort tape: Northern Brewer, min. 5 gram*
Smagshumle, blå tape: East Kent Golding, min. 5 gram*
Aromahumle, hvid tape: East Kent Golding, min. 5 gram*
Klar Urt og Servomyces

Fremgangsmåde:

Mæskning. **)

- Monter pumpe og fordelerring.
- Fyld 20 liter vand i elgryden og varm op til 65 grader.
- Sæt indsatssien ned i elgryden og hæld malten i under omrøring.
- Start recirkuleringen og justér løbende temperaturen til 58 grader målt i overfladen.
- Recirkuleringen kører i hele mæskningperioden (75 minutter), men kan periodevis standses hvis pumpen kører tør.
- Efter 15 minutter hæves temperaturen til 68 grader.
- Mæskning forsættes i 60 minutter (incl. tid til temperaturstigning fra 58 til 68 grader).
- Der laves en udmaskning, dvs. temperaturen hæves til 77 grader og holdes der i 10 minutter.
- Indsatssien hæves langsomt så den tømmes for urt og der eftergydes (sparging) med 78 grader varmt vand til ca. 3 cm fra toppen (ca. 26 liter) af elgryden.

Gæren hydreres.

- 1,2 dl vand koges og nedkøles til ca. 23 grader.
- Gæren tilsættes og skal stå min. 15 min. før brug. Gæren skal have stuetemperatur inden tilsætningen.

Kogning.

- Sæt temperaturen til 100 grader.
- Monter modstrømskøler.
- Når urten 'småkoger', tilsættes bitterhumlen (*pose med sort tape*).
- Efter 40 minutter tilsættes smagshumlen (*pose med blå tape*) og Klar Urt og Servomyces.
- Efter 10 minutter tilsættes aromahumlen (*pose med hvid tape*) og elgryden afbrydes. Hvis du ikke har en modstrømskøler, koges yderligere i 5 minutter
- Urten køles til ca. 24 grader og hældes på rengjort og desinficeret gærtank**).

Gæring.

- Gæren tilsættes og gærtanken stilles ved stuetemperatur.
- Efter 8 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank.
- Efter yderligere 8 dage**) tappes øllet på fustager er evt. flasker, alt efter behov og temperament..... Ved karbonering via eftergæring tilsættes ca. 175 gram sukker eller 235 gram spraymalt.

*)Humlen er pakket med fødevarer godkendt nitrogen og er blødere end almindelig vakuumpakning.

**) Det vil være en god ide at tage notater og/eller kontrolmålinger under processen. Som minimum bør noteres:

- Væsentlige ændringer i mæskeprocessen,
- Vægtfyldemåling efter nedkøling (OG)
- Vægtfyldemåling efter udgæring (FG)

Typiske data:

Bitterhed: 36 IBU
Farve: 25 EBC
Alkohol: 6%
OG: 1060
FG: 1014
Mæskeeffektivitet: 80%

Du kan beregne den endelige alkohol % efter formelen: $ABV = (OG - FG) / 7,36$

Se evt: <http://www.haandbryg.dk/> for yderligere information angående brygprocessen og data.



www.lundteknik.dk