

Vejledning i brug af Haandbryggeriets - Trippels Dubbel – All-grain kit til Nimbus bryganlæg.

Opskriften er oprindelig udviklet af Martin Rantzau, Haandbryggeriet og er med i Lund Teknik's sortiment som en hyllest til Martin for det store arbejde og ildhu han har gjort og haft for haandbryg i Danmark. OUTSTANDING!!!

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:

Bitterhumle, sort tape: Hallertauer Tradition ,min. 5 gram*)

Smagshumle, blå tape: Hallertauer Tradition, min. 5 gram*)

Malt, Pilsner, Cara Red, Cara Aroma, Flaked Barley, Caramünich T 2 og Carafa T 2 dehusked , min. 5 kg

Klar Urt og Servomyces, min. 5 gram

Gær, S-33

Mørk kandis, 1 kg

Fremgangsmåde:

Mæskning. *)

-Monter pumpe og fordelerring.

-Fyld 20 liter vand i elgryden og varm op til 65 grader.

-Sæt indsatsien ned i elgryden og hæld malten i under omrøring.

-Start recirkuleringen og justér løbende temperaturen til 62 grader målt i overfladen.

-Efter 15 minutter hæves temperaturen til 67 grader og holdes der i 75 minutter

-Recirkuleringen kører i hele mæskningperioden, men kan periodevis standses hvis pumpen kører tør.

-Der laves en udmaskning, dvs. temperaturen hæves til 77 grader og holdes der i 10 minutter.

-Indsatsien hæves langsomt så den tømmes for urt og der eftergydes (sparging) med 78 grader varmt vand til ca. 2 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 15 minutter tilsættes aromahumlen (*pose med blå tape*).

-Efter yderligere 15 minutter tilsættes Kandis .

-Efter yderligere 20 minutter tilsættes Klar Urt og Servomyces.

-Efter yderligere 10 minutter afbrydes elgryden.

-Urten køles til ca. 26 grader og hældes på rengjort og desinficeret gærtank**).

Der efterfyldes løbende med vand under kogningen så der ca.25 liter efter endt kogning

Gæring.

-Gærstarteren tilsættes og gærtanken stilles ved stuetemperatur.

-Efter 5 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank.

-Efter yderligere 12 dage**) tappes øllet på fustager er evt. flasker, alt efter behov og temperament..... Ved karbonering via eftergæring tilsættes ca. 150 gram sukker eller 200 gram spraymalt.

*)Humlen er pakket med fødevaregodkendt 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: 23 IBU

Farve: 84 EBC

Alkohol: 7,2%

OG: 1064

FG: 1011

Mæskeeffektivitet: 80%

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

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



www.lundteknik.dk