

Vejledning i brug af Nimbus Tjekket Pils – Yellow Submarine – 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: Saflager W-34/70

Malt: Pilsner malt

Bitterhumle, sort tape: Northern Brewer, min. 5 gram*

Smagshumle, blå tape: Saaz, min. 5 gram*

Aromahumle, hvid tape: Saaz, min. 5 gram*

Tørhumle, rød tape: Saaz, min. 5 gram*

Klar Urt og Servomyces

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 65,5 grader målt i overfladen.

-Recirkuleringen kører i hele mæskningsperioden (60 minutter), men kan periodevis standses hvis pumpen kører tør.

-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 eftergrydes (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. 23 grader og hældes på rengjort og desinficeret gærtank. **)

Gæring.

-Gærstarteren og tørhumlen (*pose med rød tape*) tilsættes og gærtanken stilles ved ca. 12 grader (9 -15).

-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 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: 36 IBU

Farve: 6 EBC

Alkohol: 4,6%

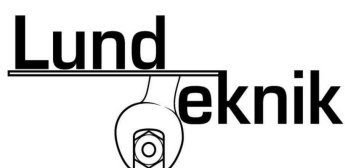
OG: 1048

FG: 1013

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