

American Shaggy vejledning

Alt du skal bruge til American Shaggy IPA er med i kittet. Hvis ikke du skal brygge med det samme skal du opbevare din humle på frost og gær i køleskab

Indhold:

Pose 1: Cara Clair (skal valeses) + malt sok

Dose 1: 1,5 kg Light Malt Ekstrakt

Pose 3: 100g Cascade

Pose 4: Spraymalt

Pose 5: Sukker

Pose 6: Gær

Steeping

Pose 1	Fyld 5 liter vand i en gryde og varm vandet op til 67C Vals din maltblanding Kom malt i sokken og ind i gryden Steep malten i 30min.
--------	---

Dose 1	Efter 30 min. Fjern malt sokken fra gryden og sluk for varmen. Kom malten i urten og rør den godt rundt. Kom lidt urt i dosen og opløst de sidste malt fra dosen ned i urten og hæld i gryden igen.
--------	---

Urt kogning

0 min	Set temperaturen nu til 100C Vejer humlen op i 3 portioner. 30g, 30g, (resten er til tørrhumling) Urten koger, start timer til 15 min.
-------	---

15 min	Kom 30g humle i urten (bitterheden)
--------	-------------------------------------

50 min	Kom 30g humle i urten (smagshumle)
--------	------------------------------------

60 min	Slukkes for varmen
--------	--------------------

Pose 4+5	Kom spraymalt og sukker ned i din desinficerede gærspand Hæld urten over i din desinficerede gærspand. Rør godt rundt i urten ind til det hele er opløst. Top op til 16l med kold vand og check temperaturen. Justere vand temperaturen med kogende eller kold vand op til 20l så du rammer cirka 23C
----------	--

Gæring

0 dag	Mål sukker indhold med dit hydrometer og noter den med dato.
-------	--

7-14 dag	Tager gæren og steriliser posen og saksen. Åbn posen og drys gæren i gærspanden med urten. Når den stopper med at boble, mål sukker indhold med hydrometer og noter Efter 2 dag mål igen og noter. Hvis den måler det samme, er din øl klar til flaskning. Hvis den ikke måler det samme, lad den stå 2 dag og mål igen. Så snart den måler det samme, to gang i træk, er din øl klar til flaskning.
----------	---

3 dag før	Kom resten af humle (40g) i din desinficerede humleposen og tilsat i gærspanden
-----------	---

flaskning	
-----------	--

Flaske dag	Vej 6g sukker/liter i et krus og hæld kogende vand i. Bland sukker indtil den danner en sirup. Køle ned til 18-23 C. Nu hældes den i gærspanden med øllet og nu er den klar til at flaske.
------------	--

14-28 dag	Opbevare flaskerne ved 18-24C. Efter 14 dag stille en øl i køleskab i mindst 2 timer og smag på den. Check karbonering. Hvis ikke den er karboneret nok, skal den stå en uge mere og prøve igen. Når du er tilfreds, still dem i et rum kælderkoldt
-----------	---

Bryg data

IBU: 29 EBC: 23 Alkohol: 7,5%

OG: _____ (mål 1061)

FG: _____ (mål 1005) Alkohol: $OG - FG / 7,46 =$ _____ %