

Bryg selv øl - Dansk vejledning

Nødvendigt udstyr til ølbrygning med Bulldog Premium beer kits:

- Fødevaregodkendt [gæringstank](#) eller [spand](#) med lufttæt låg
- [luftsluse](#)
- [hævert](#)
- flasker, [fustage](#) eller en [tryk tønde](#) (keg) med S30 ventil

Har man ikke brygget før, og gerne vil i gang uden større investering, kan man starte med at erhverve sig et brygge [startsæt](#).

En gæringstank /spand med god plads er bedst, 27L eller mere. Luftslusen bruges til at lade CO2 slippe ud uden mulighed for indgang af atmosfærisk luft. Hæverten bruges til at overføre øllet til flasker (eller tønde), en auto syphon er bedst.

Brug kun korrekte ølflasker, designet til at håndtere tryk (flasker med "patent propper", flasker til krone kapsler eller PET øl flasker med skruelåg). Fustager (Kegs) kommer i mange former, nogle her et flyde system så du kan tappe øl tidligere. Økonomi modeller har bund udtømmning, og ingen flyder, så tapning af øllet må vente til fuld clearing.

Valgfrit udstyr:

- [hydrometer](#) (for at kontrollere gæringens fremskridt)
- [termometer](#)
- varme bakke eller bryg bælte (hvis dit værelse er alt for koldt)
- [brygge padle](#) (til omrøring)

Alle disse ting finder du her på hjemmesiden beermachine.dk.

Vi er glade for, at du har valgt en Bulldog brygger Premium Beer Kit, det første rigtige bryggeri kvalitets kit til hjem bryggeren!

Bulldog brygger er lavet ved hjælp af usædvanlige mængder og kvalitet af råvarer, der kombinerer traditionelle brygnings værdier med moderne teknikker.

Ekstra humle piller – flere muligheder

Hvis du er glad og tilfreds med at følge vores standard opskrift behøver du ikke at læse dette afsnit - bare springe direkte til START på næste afsnit.

Hvis du gerne vil give din øl lidt personlig drejning så læs videre.

Dette kit indeholder ekstra humlepiller til efterbehandling. Disse er ikke beregnet til at give din øl den vigtige bitterhed, vi allerede har tilføjet humle til malt ekstrakt til dette formål. I stedet, er humlepillerne beregnet til at tilføje prikken over i'et med ekstra frisk humle smag og aroma.

Vores normale instruktion foreslår dig at tilføje humlepillerne halvvejs gennem gæringsprocessen (Se instruktion 7) men du kan faktisk justere niveauet for humle aroma ved at tilføje pillerne ved gæringens start i stedet (mindre aroma) eller lige før aftapningen (mere aroma).

For håndbryg øl, altid tilføj humle nær aftapning.

Ok, nok snak, lad os komme i gang med at brygge!

Start

- 1) Rens alt udstyr med Chempro eller andre gode rens /steriliserings produkter.
 - 2) Opvarm malt posen i varmt vand i 15 minutter for at blødgøre den flydende malt ekstrakt.
 - 3) Tøm indholdet af malt posen i din steriliserede beholder. Skyl posen med varmt vand, så den resterende ekstrakt kommer med i gæringstanken.
 - 4) tilføj 3 L varmt vand til beholderen og rør i blandingen, indtil alle malt er opløst godt. Pas på du ikke overstiger den temperatur din gæringstank kan holde til, vær særlig omhyggelig hvis du bruger glas beholder. Når din urt er godt blandet, rør og fordel kraftigt i 1-2 minutter. Dette er vigtigt. Det ilter urten, og sikrer en hurtig start af gæringen.
 - 5) Efter fyld så din gæringstank til samlet 23 L i samlede ved hjælp af en blanding af varmt og koldt vand, så du opnår en endelige flydende temperatur i intervallet 20 ° C - 25 ° C.
- Tjek med et termometer, temperaturen på din bryg. Max 25° C, derefter tilføj indholdet af gær pose.
- 6) Monter en vandfyldte luftsluse (gærlås) på din gæringstank og lad bryggen gære i 8-10 dage ved 18 ° C - 24 ° C omgivelsestemperatur. I køligere forhold, bruge en varmeplade eller brygge bælte.

Placer beholderen forsvarligt i tilfælde af lækager eller hvis den skumning over.

Bulldog brygger premium øl Materiale pakkerne indeholder en ægte langsom gæring sortscertificering bryggerier øl gær som kræver 8-15 dage til fuldt gæring. For at forhindre forurening i perioden, åbne fermenteringstanken så lidt som muligt.

Efter 4-7 dage

- 7) efter 4 dages gæring (Bemærk: For amerikansk håndværk øl, vent 1-2 dage før du flaske, se instruktion 8) – åben humlepille posen og lad den omhyggeligt suge "efter te brevs princippet" i en kop kogende vand i 10 minutter.

Tilføj blandingen herunder "teposen" til brygget og bland. Efterlad den i brygge under resten af gæringen. At tilføjer humlepillerne sent er vigtigt for amerikansk håndværk øl for at opnå dens magtfulde aroma.

Efter 8-10 dage

8) efter 8-10 dages gæring, tjekkes om din hydrometer nu viser en læsning af 1008-1010 eller nedenfor (1010-1012 for Triple Tykes særlige eksportet Ale og Cobnar træ nordlige Brown Ale), før du fortsætter til aftapningen.

Hvis din aflæsning er lidt højere, lad den gære et par dage mere, op til to fulde ugers gæring (ikke usædvanligt for høj vægtfylde øl eller amerikansk håndværk øl). Kontroller vægtfylden hver dag og fortsæt til aftapning, når vægtfylde ikke aftager gennem to dage.

Bemærk: For amerikansk håndværk øl, tilføjes humlepiller (ifølge afsnit 7) på dette stadium, ideelt set 1-2 dage før du aftapningen af din øl.

Aftapning af din øl på flasker

9) Brug kun rene steriliserede flasker, du skal bruge flasker med "patent propper", ølflasker til krone kapsler eller PET øl flasker med skruelåg.

10) Tilføj 1 strøget teskefuld sukker pr. 500 ml flaske eller 1 afrundede teskefuld til en 750 ml flaske. Vær omhyggelig med ikke at tilføje for meget da dine flasker vil kunne eksplodere.

11) forsegl flaskerne og opbevar dem et varmt sted i mindst en uge til sekundære gæring.

12) efter mindst en uges sekundære gæring, flytte flasker til et køligt sted indtil øllet er perfekt klart (ca. en uge).

Aftapning af din øl på tønne (fustage)

9) Aftap din øl i en ren og steriliseret fustage.

10) Tilføj 150 g sukker, og forsegl grundigt. (mindre sukker hvis du bruger mindre tønner)

11) efterlad øllet et lunt sted i mindst en uge til sekundære gæring har fundet sted og derefter flyt beholderen til et køligt sted til klaring.