

## Hjemmebryg med Woodfordes beer kits

### Bryg selv øl - Dansk vejledning 40pints (23 liter)

#### Nødvendigt udstyr til øl hjemmebrygning:

- Fødevaregodkendt [gæringstank](#) eller [spand](#) med lufttæt låg
- [luftsluse](#)
- [hævert](#)
- flasker, [fustage](#) eller en [tryk tønne](#) (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 bryggen til flasker (eller tønne), en [auto syphon](#) er bedst.

Brug kun korrekte flasker, designet til at håndtere tryk (flasker med "patent propper", flasker til krone kapsler eller PET flasker med skruelåg). Fustager (Kegs) kommer i mange former, nogle her et flyde system så du kan tappe cidere tidlige. Økonomi modeller har bund udtømning, og ingen flyder, så tapning af cidere 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](http://beermachine.dk).

Der findes tre 40 pint øl kits i Woodfordes serien "Woodfordes beer kits" der er designet til at brygge mindre end 40 pints øl for at matche den endelige øl styrke med sammenlign kommercielle produkter.

Disse omfatter Headcracker (24 pints), admiraler Reserve (32 pints) og Nelsons hævn (36 pints).

1) Rens og sterilisere alt øl brygge udstyret. Stil dåser i varmt vand i 5 minutter. Hæld dåsens indholdet i den steriliserede gæringsbeholder (med dette 'all-malt' øl kit skal du ikke tilføje sukker).

2) Tilføj 3,5 liter (6 pints) kogende vand, fyld efter med koldt vand op til 23 liter \* (40 pints) og blandes grundigt for at sikre, at alle ingredienserne er helt opløst.

**( For Headcracker fyld efter til 14 liter (24 pints), admiraler Reserve 18 liter (32 pints) og Nelsons hævn 20,5 liter (36 pints))**

3) drys gær på øl ( Admiral's Reserve skal også tilføjes indholdet af den ekstra humle pose), luk gær beholderen med låg og gær lås, og lad det stå i 4-6 dage i et varmt sted (mellem 18-20° C).

Gæring vil være komplet, når boblerne ophører (hvis du bruger et hydrometer, når vægtfylde (SG) forbliver konstant. Dette er normalt under 1014 ° dog for Headcracker vil dette være nærmere 1018 °).

4) tapning af øl på flasker eller i en fustage (tryk tønne) med lidt sukker eller spraymalt (halv en tsk. pr pint, op til et maksimum på 85g for en fustage (mindre sukker hvis du bruger mindre tønner),

Stil flasker eller fustage et lunt sted et par dage, derefter ca. 14 dage i kølige omgivelser, for klaring af øllet.

### **Yderligere noter og tips:**

ved at følge disse instruktioner, skal få din øl et alkoholindhold på omkring 4% ABV (alkohol by volume).

For at tjekke dette skal du tage to hydrometer målinger, en ved start, før du tilføjer gær (SG), og en måling når øllet er klar til at tappe på flaske (FG).

Du kan beregne styrken ved at fratække den afsluttende vægtfylde (FG) fra start vægtfylden (SG).  
Gange resultatet med 0,129 til beregning af alkoholstyrken dvs.  $1044 - 1013 = 31 \times 0,129 = 4,0\%$