

## Hjemmebrygning med Brewferm®- ølsæt

### Bryg selv øl - Dansk vejledning

Brewferm®-ølsæt er meget nemme at bruge. Det vigtigste er at sørge for, at alt er fuldstændig rent. Læs hele vejledningen omhyggeligt, inden du starter. Forberedelsesprocessen er grundlæggende den samme for alle typer øl, men mængden af sukker og vand varierer for de forskellige typer. Mængden for hver type er vist i TABELLEN FOR VAND OG SUKKER.

### Fremgangsmåde

Fjern plastlåget, gæren og – hvis det ønskes – etiketten på beholderen. Åbn dåsen med en dåseåbner, og varm den over vandbad (bain-marie) i cirka 10 minutter for at gøre maltekstrakten mere flydende. Hæld indholdet over i et rent [bryggekar](#) ([hvid plastpand](#), vinballon, tønne osv.). Skyl dåsen med 1 liter varmt postevand på cirka 55 °C, og hæld vandet i bryggekarret. Tilsæt nu 2 liter varmt postevand, hvori suktermængden (se SUKKER 1-kolonnen) pr. liter brygmængde er opløst, og bland godt. (Bemærk: Sukker opløses hurtigere i kogende vand, men dette forlænger afkølingstiden). Endeligt tilsættes den mængde vand angivet i VAND 1-kolonnen, og blandingen afkøles til cirka 20 °C.

Opløs gæren fuldstændigt i et halvt glas vand (omkring 150 ml), der er cirka 25 °C. Vent 15 minutter,

og rør det så i den afkølede blanding. Nu måles startmassefylden (specifik massefylde) med [hydrometeret](#).

Den ideelle værdi står på beholderens etikette (O.G. – Original Gravity) og i tabellen nedenfor.

### Gæring

Luk spanden med låget, og sæt [gærrøret](#) på låget. Hæld vand ned i gærrøret, indtil det er fyldt halvt op, og luk det med en prop for at holde støv og bananfluer ude. Placer spanden et varmt sted (18-23 °C), og lad blandingen gære i cirka 10 dage. For at opnå det bedste resultat skal temperaturen holdes så stabil som mulig. Gæringstiden afhænger

af omgivelsestemperaturen, men du bør altid kunne se noget aktivitet inden for 12 til 24 timer. Jo lavere temperatur, desto længere gæringstid. Når boblerne stopper med at komme op til overfladen eller vandniveauet i gærrøret forbliver det samme, indikerer det, at gæringen er færdig.

### **Klaring**

Det anbefales at overføre øllet til en ren beholder med et gærrør, før det er helt gæret og kun viser en smule aktivitet i gærrøret. Gør dette forsigtigt ved at bruge tappehanen, men fjern først gærrøret eller låget. På den måde holder man øllet adskilt fra gærbundfaldet. Opbevar blandingen i 1 til 2 uger ved en temperatur på 20-23 °C. Dette er klaringen eller anden gæring. Mål massefylden igen efter klaringen. Bemærk: Dette mellemliggende trin anbefales, men det kan springes over, hvis du kun har én spand.

### **Påfyldning**

Det er altafgørende at have et hydrometer for at kunne afgøre, hvornår man kan starte påfyldning af flasker. Hydrometret bruges til at måle massefylden af blandingen, inden den påfyldes flasker. Dette er den endelige massefylde, og den kan variere afhængigt af øltypen (se TABELLEN FOR VAND OG SUKKER). For alle Brewferm®-ølsæt er den optimale specifikke massefylde (massefylde ved påfyldning) 1.010.

Man kan starte påfyldning af flasker, når øllet når den rette specifikke massefylde.

Overfør først øllet til en anden ren beholder igen. Dette gøres forsigtigt ved at bruge tappehanen. Fjern først gærrøret eller låget, og sørg for ikke at røre bundfaldet op. Tilføj dernæst SUKKER 2-mængden til øllet, hvilket er 7 g/l. Opløs først sukkeret i en lille smule kogende vand. Advarsel: Tilføj kun 2,5 g/l, hvis øllet fyldes i en tønde. Hvis en kombination af tønder og flasker påfyldes, separeres de to mængder først fra hinanden, hvorefter den anbefalede mængde sukker kommes i hver del.

Bland det grundigt med en røreske for at fordele sukkeret jævnt i øllet. Overfør nu øllet til solide ølflasker eller en tønde, hvor det gærer igen. Forsegl flaskerne, og opbevar dem et varmt sted i 14 dage. I slutningen af denne periode kan en flaske åbnes (hvis du har fyldt øllet på flasker) for at kontrollere, om der er dannet nok kulsyre. Hvis det ikke er tilfældet, flyttes øllet til et køligt sted (cirka 10 °C) i 6 til 8 uger, så det kan lagre og klare. Hvis ikke der er blevet dannet nok kulsyre, så vent nogle dage, og tjek igen.

Hæld din lækre Brewferm®-øl forsigtigt op uden at røre gærbundfaldet op. Skål!

### **Tips**

- Alle beholdere, flasker og andet materiale skal vaskes grundigt. Brug et industrielt rengøringsmiddel, som er specielt beregnet til dette formål, såsom Chemipro® OXI, for at opnå det bedste resultat.
- Brewferm®-øl er stærke, aromatiske øl, og de kræver derfor ofte en længere lagringstid (6 til 8 uger). Respekter altid denne periode. Din tålmodighed bliver belønnet med en enestående øl kvalitet.
- Specielt i områder med høj vandhårdhed bør man bruge vand, der har været kogt og kølet ned, til at lave øllet. Det forbedrer smagen og skummet på det færdige øl.
- Man kan anvende kandis eller rørsukker i stedet for almindeligt hvidt sukker for at opnå en bestemt smag. I så fald skal man bruge 5 % mere sukker.
- De fleste Brewferm®-øl har en lang holdbarhed. Jo stærkere øl, desto længere holdbarhed.

Skål!

### **SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:**

Sørg for at overholde de følgende regler for at undgå risiko for, at flasker eller tønder eksploderer:

- Brug kun trykfaste og genanvendelige ølflasker, som ikke har ridser og skår.
- Stol ikke alene på den faste gæringstid og boblerne i gærrøret. Mål altid øllets startog slutmassefylde som beskrevet i vejledningen.
- Tilsæt aldrig for meget sukker ved påfyldning.
- Under gæringen opbevares flasker og tønder i et separat, lukket rum. Undgå opbevaring i passager eller meget trafikerede områder.
- Opbevar aldrig fyldte flasker eller tønder steder, hvor de bliver udsat for direkte sollys.

Type	Bryg antal liter	Sukker 1	Vand 1	FG Flaskning	Sukker 2
Pils	12 liter	Ingen	8 liter	1010	100 g
Abbey Ale	9 liter	500 g	5 liter	1010	90 g
Christmas	7 liter	Ingen	3 liter	1020	Ingen
Ambiorix	15 liter	1075 g	11 liter	1010	120 g
Kriek	12 liter	500 g	8 liter	1010	100 g
Diablo	9 liter	500 g	5 liter	1010	90 g
Gold	12 liter	500 g	8 liter	1010	100 g
Old Flemish Brown	12 liter	830 g	8 liter	1010	100 g
Tarwebier	15 liter	750 g	11 liter	1010	150 g
Grand Cru	9 liter	500 g	5 liter	1010	90 g
Trippel	9 liter	500 g	5 liter	1010	90 g
Framboos	12 liter	500 g	8 liter	1010	100 g
Gallia	12 liter	500 g	8 liter	1010	100 g