

Bryg selv øl med Young's beerkit - Hjemmebryg med Young's beerkit

Young's Harvest Beers Brewing instructions

Nødvendigt udstyr:

- 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](#).

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.

1. Fjern etiketten og placer dåsen i varmt vand i 10 minutter for at blødgøre indholdet. Dette er især nyttigt i koldt vejr, da det gør det meget lettere at få indholdet ud.

2. Tøm indholdet fra dåsen over i den steriliserede gæringsbeholder, rens dåsen med varmt vand, som også hældes i gæringsbeholderen, for at sikre at alt indholdet bliver brugt.

3.

Bitter, Lager, Mild

Opløs 1kg. Hvidt sukker i 3 liter varmt vand, og hæld det i gæringsbeholder, og fyld op til 19 liter (40 pints) med koldt vand. Ved stærkere øl, følges samme instruktion, men efter fyld kun til 14,5 liter (30 pints).

Stout

Opløs 1kg. Hvidt sukker i 4 liter varmt vand, og hæld det i gæringsbeholder, og efter fyld til 14,5 liter (30 pints) med koldt vand.

Yorkshire Bitter, Scottish Heavy, Pilsner Lager

Opløs 1,5kg. Hvidt sukker i 3 liter varmt vand, og hæld det i gæringsbeholder, og fyld op til 19 liter (40 pints) med koldt vand.

4. Drys den medleverede gær udover blandingen og rør grundigt (temperaturen på blandingen skulle være 20-25° c). luk gæringsbeholderen med låg og vandfyldte luftsluse(gærlås).

5. anbring den i et lunt område på mellem 18-24° C. . Lad beholderen stå for gæring (dette vil normalt tage fra 5 til 10 dage).

6. det er vigtigt at tjekke at øllet er færdig gæret, for at undgå ar flaskerne efterfølgende sprænges.

Kontroller at:

a)- at bobler ikke længere stiger til overfladen.

b)- Øllet har mistet sin sødme

c)- vægtfylden (ved test af vægtfylden anbefales et hydrometer) er mellem 1.000 – 1.006

7. Tapning – Tilføj en halv teskefuld sukker pr pint til hver flaske (eller højst 85g (3 oz) pr. 19 liter (5 gallon) tryktønne). Flaskerne må ikke overfyldes, efterlad ca. 5cm ufyldt i toppen.

8. Forsegle flasker/tryk tønne. Opbevar flasker eller tønne et varmt sted i 7 dage, og derefter flytte flasker eller tønne til et køligt sted for opbevaring indtil øllet er klart.

Hints

- Rens alt udstyr med en sterilisering opløsning.

- Brug kun korrekte ølflasker, designet til at håndtere tryk (flasker med "patent propper", flasker til krone kapsler eller PET øl flasker med skruelåg).

- varme bakke eller bryg bælte (hvis dit værelse er alt for koldt)

- Vær sikker på at gæringen er stoppet inden aftapning. (et hydrometer er den mest nøjagtige måde at kontrollere gæringen. Kontroller vægtfylden hver dag og fortsæt til aftapning, når vægtfylde ikke aftager gennem to dage.)

- ved servering skal der passes på ikke at hvirvle bundfald op, det er en fordel at omstikke øllet til en anden beholder, så bundfald undgås.

- Dit øl vil tage længere til klaring hvis det er tappet på en tryktønne, dette kan afhjælpes ved at tilsætte et passende klaringsmiddel.