

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Min Egen Guld Øl til 20 liter, ca. 7% alkohol.

Dette er et godt sæt, til den der vil brygge en god Guldøl.

(Skal den være rigtig stærk skal du "nøjes" med at brygge 17-18 liter)

Sættet indeholder følgende:

- 4 kg lys maltekstrakt fra Muntons
- 500 gram Valset maltblanding
- 100 gram Humle
- 1 pose DCL-overgær
- 1 pose Klar Urt (Carrageenan)

For at brygge dette sæt, får du behov for følgende udstyr:

- 1 stk. gæringsbeholder – vi anbefaler en gæringssspand
- 1 stk. gærrør
- 1 stk. termometer
- 1 stk. hævert
- 1 stk. Oechslevægt (hydrometer)
- 1 stk. 100ml målecylinder (til brug med oechslevægten)

Til opbevaring af dit øl skal du enten anvende:

- 3 stk. 5 liter festfade og 10 stk. 50 cl. ølflasker, **eller** cirka 60 stk. 33 cl. ølflasker, **eller** cirka 40 stk. 50 cl. ølflasker
- 1 stk. kapselapparat (er også indeholdt i begyndersættet)
- 1 pose ølkapsler (er også indeholdt i begyndersættet)

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Sådan kommer du i gang:

Bemærk, at du bør få din gær i gang mindst 1 – 2 timer inden brygningen ved at lave en starter.

1. At lave en gær "starter".

OBS: Det er vigtigt, at alt, der havner i din starter, er sterilt og rent.

Tag en ren glasflaske på 0,25 – 0,50 liter (helst gennemsigtig). Kog en kedel vand, og sterilisere flasken ved at fylde den op med kogende vand. Sterilisér dit termometer ved samme lejlighed, og læg det til side på en ren tallerken. Hæld det kogende vand ud igen, men behold 1cm vand i bunden af flasken. Hæld 2 teskefuld sukker i flasken. Tilsæt koldt vand fra hanen, indtil flasken er halvt fuld. Mål temperaturen. Hvis den er over 30 grader, stilles flasken i koldt vand indtil temperaturen falder til 30 grader.

Nu har du det perfekte miljø, hvor dine gærceller kan klargøre sig!

Tilsæt gæren og brug et stykke køkkenrulle eller vat til at lukke toppen af flasken. Således kan den CO₂, der dannes, komme ud; men bakterier kan ikke trænge ind. Find et sted i boligen hvor temperaturen er varm, omkring 24 grader (mindst 20 grader), og stil flasken derinde.

I løbet af de næste 1 - 2 timer burde du kunne se, at væsken skummer.

2. Brygningen

Du kommer til at bruge 2-3 timer i køkkenet i dag.

Allerførst - fyld din(e) gryde(r) op med vand (men ikke helt til toppen) og sæt dem over på komfuret. En gryde på 12 liter er passende. De skal op og koge, og det tager tid. Mens de varmer op, steriliseres gæringsbeholder, termometer, si og tragt med DOMANI ballonrens. Følg vejledning på emballagen.

Humlen skal deles op i 3 portioner: 30g, 30g og 30g. De sidste 10 gram bruges ikke.

Når vandet når op på 65-70 grader tilsættes den knuste malt. Skru ned for blusset. Lad det stå ved 65 grader i en halv time under jævnlig omrøring. Fjern det meste af malten med en si - du har nu fået al farve og smag fra malten.

Tilsæt derefter den tørrede maltekstrakt og rør rundt indtil den er opløst. Nu hedder det "urt", og dufter ret lækkert. Få urten op at koge. Tilsæt så bitterhumlen (Northern Brewer). Skru ned og rør rundt indtil humlen synker, og lad det hele småkoge i 30 minutter. Det er ikke vigtigt at være præcis med tiden! Ved kogning omdannes nogle af stofferne i malten, og bitterheden bliver opløst fra humlen. Denne første portion humle kommer kun til at give bitterhed til øllet, da alle smags- og aromakomponenter fordufter under den lange kogetid.

Nu er det tid til at tilsætte aromahumlen. Mens urten koger, tilsæt så den anden portion humle og Klar Urt, som tvinger proteiner, som ellers kunne gøre øllet uklart, til at klumpe sammen og falde til bunden. Lad det hele småkoge under sagte omrøring i 10 minutter, for at ekstrahere alle de gode aromakomponenter, men ikke give dem tid til at fordampe. Sluk så for varmen.

Tilsæt den sidste portion humle og rør godt rundt. Giv det 10 minutter, mens urten gradvis køler af. Nu får du aromakomponenterne fra humlen, som ellers ville blive kogt væk.

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Imens gøres gæringsbeholderen klar.

Skyl den med rent vand for at fjerne resterne af steriliseringsmidlet. Hæld den varme urt over i gæringsbeholderen gennem en si. Humlen danner et naturligt filter, så det mest af det slam, der er blevet dannet under kogning, ikke kommer med. Det, der slipper igennem, skal nok falde til bunden efterhånden.

Fyld nu ballonen op til 20 liter med koldt vand fra hanen. Sørg også for at der under påfyldningen sker så meget iltning af vandet som muligt. Gæren bruger nemlig ilt det første døgn i stedet for sukker, mens den "gør sig klar".

Tjek temperaturen. Hvis den er over 30 °C, er det nødvendigt at lade det hele køle ned. Låget skal lægges på gæringsbeholderen imens; men den skal ikke være lufttæt, ellers dannes der undertryk ved nedkøling. Skyl øllet rundt for at sørge for at den sukkerrige, varme urt bliver godt blandet med det koldt vand.

Hvis du har en hydrometer, er det nu du tager en prøve og måler vægtfylden. Den skulle være omkring 1.070. Det vil sige, at sukkeret i urten betyder, at den vejer ca. 7 % mere end rent vand. Så snart temperaturen er under 30 °C, hældes indholdet af starter-flasken i. Sæt låget med gærrør på gæringsbeholderen og stil den hen til gæring. En gæringstemperatur omkring 20 °C er optimal. Under 18 °C, tager det meget lang tid. Over 24 °C dannes der uønskede smagskomponenter.

Nu er det tid til at slappe af. Gæring skal nok komme i gang i løbet af et par døgn. Det kan dog ske tidligere, hvis gæren er meget "vågen". Når den er kommet i gang, vil du typisk se et tykt lag skum dannet på overfladen. (Det er derfor, at gæren hedder "overgær", selvom det faktisk er gærcellerne, der flyder rundt i væsken, der laver arbejdet.) Skumlaget er en god ting, da det forhindrer bakterier i at trænge igennem.

I løbet af de næste par uger, skal du gøre enten flaskerne eller dit trykfad klar. Det vil sige rengøring og sterilisering. Efter 2-3 uger, vil gæring være færdig. Du kan tjekke ved hjælp af et hydrometer, hvor langt det er kommet. Det vil nok slutte mellem 1.010 og 1.015. Det vil sige, at sukkeret er væk, omdannet til den lettere alkohol og CO₂, og derfor er vægtfylden faldet. Vent hellere et par dage ekstra end at slutte for tidligt.

3. På flaske eller fad Når endepunktet er nået, skal øllet over i sin endelige beholder. Men først skal gærcellerne indtage deres sidste måltid, så de har næring til at danne den nødvendige mængde kulsyre (CO₂) i det færdige øl. Opløs 200g sukker i 500ml kogende vand, lad det køle af og hæld det i ballonen. Rør rundt med en steriliseret bryggeske eller lign., så det bliver godt blandet sammen. Forstyr ikke det tykke lag gær, der ligger på bunden af ballonen; men det gør ikke noget, at lidt gær bliver hvirvlet op. Som et alternativ til den lidt usikre sukkerdosering anbefaler vi brug af COOPERS CARBONATION DROPS – eller kulsyrebolcher, som vi kalder dem. 2 stk. bolche i en 33 cl flaske, 3 stk. bolcher i en 50 cl flaske, 4 stk. bolcher i en 75 cl flaske, giver korrekt sukkerdosering til eftergæringen.

Ved brug af en (steriliseret! **HUSK at hæverten ikke tåler kogning!**) hævert flyttes øllet over i flaskerne eller dit trykfad. Hvis din gæringsbeholder har en taphane i bunden, og du har en passende plastikslange, kan du bruge den i stedet for. Denne gang skal det ikke ilttes. Få slangen ned i bunden af flasken for at undgå for meget plask. Det er praktisk at anvende en såkaldt "bundtapper" til arbejdet. Dette job er velegnet til to personer, en der fylder, og en der sætter kapslerne på. Lad der være 1 – 2 cm luft i hver flask. *Ved for lidt luft, kan overtrykket sprænge flasken!*

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Øllet skal nu have tid til eftergæring, og derfor skal det ikke stilles køligt endnu. Mellem 20°C og 24°C er en god ide, da de få medbragte gærceller skal have det bedste mulige arbejdsmiljø. Et par uger er nok, og du vil typisk se et tyndt lag gær dannet på bunden af flaskerne. Bagefter skal øllet hvile sig et køligt sted, mellem 8 og 12°C, som også er den rigtige serveringstemperatur. Hvis du har brugt en eller flere gennemsigtige flasker, kan du se, hvordan øllet ser ud, og tjekke om det er blevet klart. Et par måneder er nok en optimal hviletid, men pyt. Begynd at smage på det når du har lyst. Det er trods alt Din Egen Guldøl, og det kan være interessant at opleve, hvordan smagen udvikler sig.

Held og lykke med dit bryg!



Serien **Min Egen Øl** er et
Kvalitetsprodukt fra **DOMANI**

Vinøl Hobby

Velkommen til landets bedste specialbutik.
Danmarks bedste websted for bryggere.

Bryggelog:

Dato _____

Klokken _____

Øltype: Min Egen Guldøl.

Vand sat over klokken	
Vand 65°C klokken	
Malt tilsat klokken	
Maltekstrakt tilsat klokken	
1. humle tilsat klokken	
2. humle & Klarurt tilsat klokken	
3. humle tilsat klokken	

Startgæring

Dato:	Oechsle:

Mellemresultater

Dato:	Oechsle:

Slutgæring

Dato:	Oechsle:

Tappe dato: _____