Vinøl Hobby

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

Min Egen Hvedeøl til 22 liter, ca. 4,5% alkohol.

Dette er et godt sæt, til den der vil brygge en rigtig god let Gylden og let drikkelig sommerøl baseret på ekstrakt af hvedemalt og bygmalt samt knust hvedemalt.

Sættet indeholder følgende:

2,5 kg Tørret maltekstrakt fra Muntons
500 gram valset maltblandning
100 gram humle (der skal kun anvendes 80 gram).
1 pose DCL-overgær
1pose Klar Urt (Carrageenan)
15 gram tørrede hyldeblomster

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

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

Du kan vælge at bestille et komplet begyndersæt , som indeholder det du behøver for at komme igang. Find begyndersættet i vores webbutik på www.vinolhobby.dk

Til opbevaring af dit øl skal du enten anvende:

3 stk. 5 liter festfade og 14 stk. 50 cl. ølflasker, **eller** cirka 66 stk. 33 cl. ølflasker,
eller cirka 44 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. Steriliser 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. Brygdagen

Du kommer til at bruge 2-3 timer i køkkenet i dag.
Allerførst - fyld din(e) gryde(r) op med 12-15 liter vand (men ikke helt til toppen) og sæt dem over på komfuret. De skal varmes op til ca. 65°C, og det tager tid. Mens de varmer op, steriliseres gæringsbeholderen (gæringsspand eller vinballon), termometer, si og tragt med **DOMANI Flaske- og ballonrens eller Chemipro OXI**.
Følg vejledningen for rengøringsmidlet på emballagen.

Humlen skal deles op i 3 portioner: 40g, 20g og 20g.

Når vandet når op på 60-70°C, tilsættes den knuste malt, og skru så ned for blusset. Lad det stå ved nogenlunde konstant temperatur i en halv time.

Fjern derefter det meste af malten med en si. Du har nu fået al farve og smag ud af den ristet malt.
Tilsæt derefter den tørrede maltekstrakt og rør rundt, indtil den er opløst. Nu hedder det "urt".
Skru op for varmen, tilsæt den første portion humle og vent til det koger (bruger du låg på gryden skal du passe på at det ikke koger over!).

Skru så ned og rør rundt indtil humlen synker, og lad det hele småkoge i 45 minutter. Det er ikke vigtigt at være præcis med tiden.Ved kogning omdannes nogle af stofferne i malten, og bitterheden bliver udtrukket af humlen. Dette første parti humle kommer kun til at give bitterhed i øllet, da alle smags- og aromakomponter fordufter under den lange kogetid.
Nu er det tid til at tilsætte "smagshumlen".

Mens urten koger, tilsættes den anden portion humle. Tilsæt også Klar Urt.
Klar Urt tvinger proteiner, som ellers kunne gøre øllet uklart, til at klumpe sammen og falde til bunden.
Lad det hele koge i 15 minutter til, for at udtrække smagskomponenterne, her er det vigtigt at du holder øje tiden for at smagskomponenterne ikke fordamper.

Vinøl Hobby

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

Brug de 15 minutter til at gøre gæringsbeholderen klar. Skyl den med rent vand for at fjerne resterne af steriliseringsmidlet.
Stil den klar et sted, hvor det kan være lige meget, hvis der spildes lidt på gulvet! Sluk nu for varmen under gryden.

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

Efter 10 minutter hældes den varm urt over i gæringsbeholderen gennem en si. Humlen og hyldeblomsterne danner et naturlig filter, så det mest af det slam, der er blevet dannet under kogning, ikke kommer med. Det, der slipper igennem, skal alligevel nok falde til bunden efterhånden.

Fyld nu gæringsbeholderen op til 22 liter med koldt vand fra hanen. Sørg også for at der sker så meget iltning af vandet under påfyldningen som muligt. Det gøres ved rigtigt at lade vandet pjaske ned i gæringsbeholderen. Gæren bruger nemlig ilt i 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 må ikke være lufttæt, da der dannes vakuum med nedkøling.
Skyl øllet godt rundt i beholderen så den sukkerrige, varme urt bliver godt blandet med det kolde vand.
Hvis du har en Oechslervægt (hydrometer), er det nu, du tager en prøve og måler vægtfylden.
Resultatet være omkring 1.045. Det vil sige, at sukkeret i urten betyder, at den "vejer" 4,5 % mere end rent vand.

Så snart temperaturen er under 30°C, hældes indholdet af gærstarteren i urten.
Sæt låget med gærrør på gæringsbeholderen, og stil den hen til gæring.
En gæringstemperatur omkring 20°C er optimal.
Under 18°C, tager gæringen lang tid. Over 24° C, dannes der uønsket smags- komponenter i øllet.
Gæring kommer i gang i løbet af et par døgn. Det kan dog ske tidligere, hvis gæren er meget "vågen".
Når gæringen er kommet i gang, vil du typisk se et tykt lag skum og gær dannet på overfladen. (Det er derfor, Ale-gær hedder "overgær", selvom det faktisk er gærcellerne, der flyder rundt i væsken, der laver arbejdet.) Gærlaget er en god ting, da det forhindrer bakterier i at trænge igennem.

I løbet af den næste uge, skal du gøre flaskerne klar, eller dit trykfad klart. Det vil sige rengøring og sterilisering. Efter 1-2 uger, vil gæring være færdig.
Du kan tjekke det ved at bruge et hydrometer og se hvor langt det er kommet.
Det vil nok slutte et sted mellem 1.008 og 1.014. Det betyder sukkeret er væk og omdannet til den lettere alkohol og CO_2, og derfor er vægtfylden faldet.

Vent hellere et par dage ekstra end at slutte for tidligt, for det bedste resultat.

Vinøl Hobby

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

3. På flaske eller fad

Når endepunktet er nået, skal øllet over i sin endelig beholder. Men først skal gærcellerne indtage deres sidste måltid, så de har næring til at danne den nødvendig mængde kulsyre (CO_2) i det færdige øl. Opløs 175g sukker fuldkommen i 500ml kogende vand, lad det køle lidt af, og hæld det i gæringsbeholderen.
Rør rundt med en **steriliseret** bryggeske, så det bliver blandet godt sammen. Prøv at undgår at forstyrre det tykke lag gær og slam, der ligger på bunden af gærspanden, det gør ikke noget at lidt gær bliver hvirvlet op.
Som et alternativ til den lidt usikre sukkerdosering anbefaler vi brug af CARBONATION DROPS, eller kulsyrebolsjer, som vi kalder dem. Et enkelt bolsje i en 33 cl flasker giver korrekt sukkerdosering til eftergæringen.
Ved brug af en **steriliseret** hævert (husk at hæverten ikke tåler kogende vand) flyttes øllet over i flaskerne eller dit trykfad. Denne gang skal det ikke iltes. Få slangen ned i bunden af flasken for at undgå for meget plask. Dette job er velegnet til to personer, en der fylder, og en der sætter kapslerne på. Lad der være 1cm luft i hver flaske.
Ved for lidt luft, kan overtrykket sprænge flasken!

Eftergæring

Øllet skal have tid til eftergæring, og derfor skal det stilles i et rum som har en temperatur på 20- 24°C. Et par uger er nok, og du vil typisk se et tyndt lag gær dannet på bunden af flaskerne. Først derefter skal øllet hvile sig et køligt sted i 10-15°C, som tilfældigvis også er den rigtig serveringstemperatur. Hvis du har brugte 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, det er jo dit bryg, smag på det når du har lyst. Det kan være interessant at opleve, hvordan smagen udvikler sig med tiden.

På næste side har vi lavet en bryggerlog som du kan bruge på brygdagen, den kan du bruge både til at kigge tilbage når du næste gang vil brygge samme øl, eller til at kontrollere at du overholder de tider som er angivet i "opskriften". Det er let at glemme hvad tid urten kogte og hvad tid man puttede humlen i, det hjælper loggen dig med at holde styr på.

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 Hvedeøl.

Vand sat over klokken	
Vand 65°C klokken	
Malt tilsat klokken	
Maltekstrakt tilsat klokken	
1. humle tilsat klokken	
2. humle & **Klar Urt** tilsat klokken	
3. humle & hyldeblomst tilsat klokken	

Startgæring

Dato:	Oechsle:

Mellemresultater

Dato:	Oechsle:

Slutgæring

Dato:	Oechsle:

Tappe dato: _____