

Kingdom – ØlbryggeKit

Bryggeguide

Kom i gang selv.

1. Forberedelse

Tak fordi du valgte Kingdom Brew Kit. I dag skal vi arbejde sammen, for at du kan nyde din egen øl inden for få uger.

For at få en god start skal du først kontrollere din pakke, for at se om alle forsyninger er til stede. Sørg for at kontrollere listen over materialer, som du skal bruge, og start med at rengøre alle dine materialer med OXI rengøringsmiddel. Opløs 1 pose Chemipro OXI® i 5 liter lunkent vand. Flaskerne skal også rengøres under aftapningsfasen. Brug den anden pose med Chemipro OXI® til dette, og opløs igen i 5 liter lunkent vand.

Hjemmebrygger er du klar? Lad os brygge!

Mæskning

Vi mæsker i forskellige temperaturtrin. Hold godt øje med dette. Trinene nedenfor er standardtrin. Brug bryggeplanen, der er føjet til pakken, til din brygningsproces.

Mæsketrin	Temperatur	Tid
1. Mæsketemperatur	53°C	10 min.
2. Mæsketemperatur	63°C	25 min.
3. Mæsketemperatur	73°C	25 min.
4. Udmæskning	78°C	5 min.

Opvarm 5 liter brygningsvand i en stor 10-liters gryde til 53 ° C. På dette tidspunkt tilsættes den knuste malt og bringes derefter tilbage til denne temperatur ved lav varme.

Det er nu vigtigt at følge mæskeskemaet. Sørg for, at din varmekilde ikke brænder for stærkt, og rør din urt regelmæssigt.

2. Filtrering

Efter mæskning er vi klar til at filtrere. Vi adskiller nu den søde urt fra malten/kornet "mæsken" og fortsætter med at arbejde med urt. Du kan bruge det brugte mæsk som dyrefoder eller til at bage brød med.

Tag en stor sigte og placer den over en anden 10-liters gryde. I mellemtiden opvarmes 2 liter skyllevand til 80 ° C.

Hæld forsigtigt urten og det udkogte mæsk ned i sigten. Gør dette meget langsomt og lad massen distribuere sig pænt.

3. Efterskylning (sparging)

Under mæskningen konverterede du stivelse fra kornet til sukker. Det meste af dette er naturligvis allerede i din urt, men der er mere resterende sukker i dit mæsk. Og sukker betyder alkohol i det endelige produkt.

Vi bruger skyllevandet til at skylle. Brug en skåret ske til at "regne" dit skyllevand over mæsken. På denne måde får du helt sikkert en mere effektiv efterskylning.

4. Kogning

Nu er det tid til at koge urten. Under kogeprocessen tilføjer du humle og urter. Humlen giver ikke kun bitterhed, men også holdbarheden på din øl. Humle øjeblikket er vigtigt. Humle tilsat tidligt i kogeprocessen tilføjer bitterhed til din øl. Hvis du tilføjer nyt humle inden for de sidste 15 minutter, bruger du en aromahumle, og du kan tilføje ekstra smag til din øl. Sørg for, at din urt har en stabil temperatur og god kogning.

Under tilberedningen skummer proteinerne, især i begyndelsen af tilberedningsprocessen. Dette er uskadeligt og kan muligvis begrænses ved at drysse vand over det eller tåge det med en plante sprøjte.

Efter kogning skal du have ca. 5 liter urt tilbage.

5. Nedkøling

Du vil have en steril urt efter kogeprocessen. Fra nu af er det meget vigtigt at rengøre alle dine materialer ordentligt og holde dem fri for infektion. Sørg for at anbringe dine materialer et rent sted. For at fortsætte med at arbejde med urten skal du først afkøle den til ca. 20 ° C.

Den nemmeste måde at gøre dette på er at placere din kogegryde i et isbad. Sådan bliver køleprocessen hurtigst.

6. Overførsel

Urt er nu meget tilbøjelig til infektioner, der kan ødelægge din øl. Brug altid sterilt materiale for at undgå mulige infektioner. Brug en si igen til at overføre din kølede urt til din gæringsspand. Det må gerne plaske og skumme lidt, da gæren kan bruge det ilt du skaber på denne måde. Under alle omstændigheder skal du sørge for, at der ikke er nogen humlerester i gærspanden.

7. Gæring

For at starte gæringen skal du introducere gæren.

For at gøre dette, drys gæren i spanden og luk den tæt. Fyld gærlåsen/luftslusen halvvejs med vand og indsæt derefter gærlåsen i hullet med tætning i låget. Gæren kommer hårdt på arbejde og omdanner sukkeret til alkohol og kuldioxid. gærlåsen sikrer, at ingen luft kan nå urten, og at kuldioxiden kan slippe ud af spanden. Kontroller din vandmængde/forsegling regelmæssigt. Hvis du ikke ser nogen aktivitet her, er spanden muligvis ikke lukket ordentligt.

Anbring spanden et sted, hvor varmen konstant er mellem 18 og 23 ° C. Efter 24 timer vil din gær være fuldt aktiv og din gærlås vil boble pænt. Det er nu meget vigtigt at lade gæren gøre sit arbejde stille og roligt. Du må absolut ikke åbne spanden, eller rykke rundt på den. Det kan nemlig skabe ekstra tilstrømning af ilt, hvilket giver en høj risiko for oxidering. Efter ca. 5 dage vil din luftsluse blive rolig, og hovedgæringen er forbi. Sekundær gæring tager yderligere syv dage.

8. Flaskning

Efter to uger er gæringen afsluttet, og du kan begynde at aftappe din øl. Sørg for at vente, indtil gærlåsen er helt inaktiv.

I øjeblikket er der næsten ingen kuldioxid i din øl. Til dette skal du lave en gen-fermentering i spanden. For at gøre dette skal du opvarme 100 ml vand i en gryde og opløse 6 gram sukker pr. Liter urt. Føj dette til din gærspand og afkøl den/stil i køleskab i en uge. Dette får gærresterne til at bundfælde sig i bunden af din spand.

Som et alternativ til gen-fermentering kan du også blot bestille de yderst praktiske og kulsyreholdige karboneringstabletter på vores hjemmeside, der indeholder den nøjagtige mængde sukker, der er nødvendigt for at karbonere 1 flaske. Så kan du springe hele trinnet med tilsætning af sukker over. Gå til www.jmbryg.dk og søg på "carbonation drops".

Rengør nu dine flasker godt med OXI og skyl dem efter med rent vand. Du kan fylde direkte fra gæringsspanden ned i flasken via hanen. Luk flaskerne med rengjorte kapsler eller prop.

Du skal nu holde flaskerne varme i mindst 2 uger. Dette sikrer, at der dannes CO₂ og lidt mere alkohol i din øl.

9. Vent, Vent, Vent

Din øl har brug for varme til gæringen/fermenteringen. Så hold det ved stuetemperatur i mindst 2 uger. Kuldioxiden dannes på denne måde og får tid til at binde sig til øllen. Jo mere tålmodig du er, jo bedre bliver din øl. Efter 2 uger kan du helt sikkert smage på det, men din øl begynder først at smage godt efter 4 uger.

Nyd din hjemmebryggede øl nu og fortæl den gode nyhed til dine venner!

Bryggeskema Tripel

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato på afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks + risflager)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllevand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	62°C	20 minutter
Mæsketemperatur	67°C	30 minutter
Mæsketemperatur	72°C	15 minutter
Udmæskning	78°C	5 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle 1 og 2		50 minutter
Humle 3		15 minutter
Rørsukker		15 minutter
Glukose		15 minutter
Antal Liter efter kogning		5 liter

Bryggeskema Stærk Blonde

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato for afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllevand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	62°C	45 minutter
Mæsketemperatur	72°C	25 minutter
Udmæskning	78°C	5 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle 1 og 2		50 minutter
Humle 3		15 minutter
Antal Liter efter kogning		5 liter

Bryggeskema Dark

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato for afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllvand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	52°C	10 minutter
Mæsketemperatur	62°C	40 minutter
Mæsketemperatur	72°C	20 minutter
Udmæskning	78°C	5 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle		50 minutter
Sukker		15 minutter
Antal Liter efter kogning		5 liter

Bryggeskema Hvedeøl (Weissbier)

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato for afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks + havre og hvedeflager)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllevand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	42°C	20 minutter
Mæsketemperatur	65°C	50 minutter
Udmæskning	78°C	10 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle 1 og 2		50 minutter
Koriander		15 minutter
Appelsinskaller		15 minutter
Antal Liter efter kogning		5 liter

Bryggeskema Belge (Belgisk Special)

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato for afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllevand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	52°C	10 minutter
Mæsketemperatur	62°C	30 minutter
Mæsketemperatur	72°C	20 minutter
Udmæskning	78°C	10 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle 1 og 2		50 minutter
Antal Liter efter kogning		5 liter

Bryggeskema IPA

Bryggedag		
Dato på bryggedag		
Dato for afsluttet gæring		
Dato for flaskning		
Mæskeskema (pilsnermalt + maltmiks)		
	Måling	Planlægning
Liter Mæskevand		5 liter
Liter Skyllevand		2 liter
	Temperatur	Tid
Mæsketemperatur	62°C	45 minutter
Mæsketemperatur	72°C	10 minutter
Udmæskning	78°C	10 minutter
Kogeskema		
	Måling	Planlægning
Antal liter til kogning		5,5 liter
Kogetid		65 minutter
Humle 1		50 minutter
Humle 2		15
Antal Liter efter kogning		5 liter