

RECEPT FÖR RÅVARUKIT ÖL - PORTER 4 L

FÖRBEREDELSE

Följande kommer du att behöva när du brygger:

- Kastrull som rymmer sex liter
- Durkslag
- Tratt
- Sil
- Is för kylning av din vört.

GÖR SÅ HÄR:

1. Mortla försiktigt din chokladmalt och häll i den tillsammans med Cara Münich-malt i den medföljande nylonpåsen och knyt om. Värm 1 liter vatten i kastrullen till 70 grader. Stäng av plattan och lägg ner den fyllda nylonpåsen i kastrullen.
2. Låt malten vila 30 minuter i kastrullen, rör om då och då. Lyft sedan upp påsen med malten i, låt den rinna av i ett durkslag tillbaka ner i kastrullen. Kläm inte på påsen.
3. Tillsätt 5 liter vatten till din kastrull.
4. Tillsätt 500 gram maltextrakt och sätt sedan på plattan igen.
5. När vörten börjar koka var beredd på att det gärna kokar över i början. Håll koll på din bryggkastrull, och koka utan lock!
6. Öppna din förpackning med humle och häll i 7 gram i din vört. Koka i 25 minuter. Häll sedan i resterande 7 gram och koka i 5 minuter.
7. Se till att hålla koket levande hela tiden. Efter 30 minuter är din vört klar!
8. Nu ska vörten kylas så fort som möjligt ner till ca 20 grader. Ett bra sätt är isbad i vasken med locket på. Se till att ha ordentligt med färdig is om du tänker kyla. Så, det finns även speciella vörtkylare (finns att köpa i butiken).

JÄSNING OCH DESINFICERING

9. Medan vörten kylls ner rengör och desinficerar du all utrustning som kommer att komma i kontakt med vörten (jäskärl, hätta, vattenlås, termometer, tratt, sil etc). Renlighet och hygien är en av de viktigaste aspekterna i ölbryggning.
10. Strö ½ paket jäst i 50-80 ml förkokt vatten som svalnat till ca 25 grader och låt stå i 10 minuter. Rör runt och låt sedan stå i ytterligare 10 minuter. Halva paketet

som blir över kan du slänga eller spara till annat.

11. När din vört har svalnat till 18-22 grader ska den silas via sil och tratt ner i jäskärlet. Uteslut det sista bottensedimentet och humlen om det är möjligt.

12. Häll av 1 dl vört och mät OG-värdet (Original gravity). Lägg hydrometern i mätcylindern och fyll den med vörten tills dess att hydrometern flyter fritt. Du kan nu utläsa ett OG-värde mellan +46 till +50.

14. Skaka jäskärlet ordentligt för att syresätta vörten.

15. Häll i jästblandningen

16. Fyll vattenlåset till hälften med vatten och förslut jäskärlet. Placera den på ett mörkt ställe som håller konstant temperatur på ca:19-21 grader. Det är viktigt att temperaturen inte stiger eller sjunker mer än 2-3 grader under jäsningsprocessen.

* Inom 24 - 48 timmar bör jäsprocessen ha påbörjats. Detta syns via ett bubblande i vattenlåset som sitter i kärlets lock. Denna primära jäsprocess bör ha avslutats/tydligt stagnerat inom en vecka från bryggdag.

FLASKNING

17. Börja med att göra rent (desinficera) all din utrustning till flaskningen. Detta inkluderar flaskor, hävert, ev. kapsyler, mätutrustning etc.

18. Mät FG-värdet (Final Gravity) med hjälp av din hydrometer. Samma procedur som vid OG-värdet. Nu har du både ett OG och FG värde. Med hjälp av dessa värden och denna formel får du ut alkoholprocenten på din öl. $(OG - FG) \times 131,25 = \% \text{ ABV}$ t.ex. $((1.050 - 1.013 = 0.037)) 0.037 \times 131.25 = 4.86 \%$

19. Tillsätt socker i varje flaska. För varje liter öl ska du ha 6-7 gram socker, alltså för en 50cl flaska ska du tillsätta 3-3.5 gram.

20. Använd din hävert för att överföra ölen från jäskärlet till flaskorna.

21. Fyll flaskorna men lämna ungefär 2 cm i halsen av flaskan och kapsylera direkt.

22. Låt sedan din färdiga öl stå och mogna och efterjäsa i rumstemperatur, 10-14 dagar.

23. Ställ dina öl svalt/kallt och njut sedan av din egengjorda öl!