

Brygeksempel med Nimbus 250 dl / 270 RS:

Proceduren giver normalt en effektivitet på ca 80% ved valset malt.

Råvarer til 25 liter: F.eks. 6 kg malt, 3 * humle og gær.

Udstyr:

Elgryde, indsatsi, bundfilter, isoleringsring, modstrømskøler og kande eller pumpe. Gærspand, termometer, vægtfyldemåler m/ måleglas og kogekedel eller gryde til varmt eftergydningsvand og grydeske.

1: Fyld 20 liter vand på elgryden og sæt temperaturen på den ønskede mæsketemp. + overhead for at kompensere for maltens manglende temp.

20 liter er 9 cm fra toppen i 250 dl og 10 cm fra toppen i 270 RS. Du kan gå ud fra at 1 liter væske svarer til ca. 1 cm i begge elgryder.

2: Sæt indsatsien i elgryden og hæld 6 kg valset malt i under omrøring. **DETTE ER DET ENESTE TIDSPUNKT DER SKAL RØRES!**

3: Cirkulér mæsken ved at tappe fra hanen og hælde det tilbage i toppen af indsatsien. Lad være med at 'plaske', da iltning af den varme mæsk ikke er ønskelig. Hvis du er så heldig at have en pumpe, er det nu den skal startes og køre til afslutningen af udmæskningen*. Se fig. 1.

4: Mæsk i de ønskede intervaller og cirkulér urten jævnlgt. Kontrollér temperaturen og justér om nødvendigt.



Fig 2: Mæskning

5: Når mæskningen er færdig cirkuleres til mæsken er klar og der udmæskes*. Indsatsien hæves til overfladen på urten.

6: Sæt temp. på godt 100 grader og begynd at eftergyde (sparkle) med 78 grader vand. Indsatsien hæves i takt med at urten stiger i elgryden. Den eftergydes til 110 % (ca 27,5 liter) af den ønskede bryg mængde.

7: Når indsatsien er afdryppet, fjernes denne. Stil den evt. i låget til elgryden og brug det sidste 'afdryp' til at efterfylde ifbm. kogningen.



Fig 1: Recirkulering med pumpe.

8: Når urten når kogepunktet tilsættes bitterhumlen. DEN 1. HALVE TIME MÅ DER IKKE KOGES MED LÅG!

9: Efter den givne tid tilsættes smagshumlen, Klar Urt og evt. krydderier. Efterfyld løbende til den ønskede mængde (25 liter).

10: Aromahumlen tilsættes og nu kan der evt. være låg på. Pas på det ikke koger over.

11: Efter endt kogning monteres modstrømskøleren og der tappes ca 2 liter igennem (uden at åbne for kølevandet) for at samle lidt humleblade omkring bundfilteret og 'sterilisere' hanen og køler.
Se fig 3 og 4.



Fig 3: Modstrømskøleren monteres direkte på tappehanen.



Fig 4: Forbindelser til modstrømskøler.

12: Der åbnes for kølevandet, temperaturen justeres og urten tappes direkte på gærspand. Det er ønskeligt at ilte urten så meget som muligt under denne tapning. Se fig. 5. Gæren tilsættes. Selv ved brug af tørgær anbefales en gærstarter. Låg og gærlås monteres og gærspanden stilles ved den ønskede gæringstemperatur. Mål vægtfylden ved 20 grader.



Fig 5: Ilting af urt fra udgang af køler.

Resten af proceduren må være en kendt sag.....

* Udmæskning foretages ved af hæve temperaturen til min. 75 grader, hvorved alle sukkerstofferne bliver flydende og max. 80 grader hvor der begynder at trække uheldige smagsstoffer ud af malten. Dvs. 77 – 78 grader vil være passende.