

Vejledning i brug af Nimbus ESB – Abbey Road – All-grain kit til Nimbus bryganlæg.

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg i et Nimbus bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer med høj virkningsgrad (mæskeeffektivitet på ca. 80 %).

Indhold:

- Pose 1: Spraymalt.
- Pose 2: Gær, Safale S-04.
- Pose 3: Pale Ale malt og Cara Munich
- Pose 4: Bitterhumle, Target
- Pose 5: Smagshumle, East Kent Golding og Klar Urt.
- Pose 6: Aromahumle, East Kent Golding

Fremgangsmåde:

Dagen før brygningen laves en **gærstarter**:

- Tag' et syltetøjsglas på $\frac{3}{4}$ – 1 liter, rengør og desinficér det.
- Hæld spraymalt (*pose 1*) og ca. $\frac{1}{2}$ liter kogende vand i glasset.
- Køl glasset i vandbad til temperaturen er ca. 26 grader og tilsæt gæren (*pose 2*).
- Sæt et stykke film over glasset og stil det ved stuetemperatur til næste dag.

Mæskning. *)

- Monter pumpe og fordelerring.
- Fyld 20 liter (9 cm fra toppen) vand i elgryden og varm op til 65 grader.
- Sæt indsatssien ned i elgryden og hæld malten (*pose 3*) i under omrøring.
- Start recirkuleringen og justér løbende temperaturen til 58 grader målt i overfladen.
- Recirkuleringen kører i hele mæskningsperioden (75 minutter), men kan periodevis standses hvis pumpen kører tør.
- Efter 15 minutter hæves temperaturer til 68 grader.
- Mæskning fortsættes i 60 minutter (incl. tid til temperaturstigning fra 58 til 68 grader).
- Der laves en udmaskning, dvs. temperaturen hæves til 77 grader og holdes der i 10 minutter.
- Indsatssien hæves langsomt så den tømmes for urt og der eftergydes (sparging) med 78 grader varmt vand til ca. 3 cm fra toppen (ca. 26 liter) af elgryden.

Kogning.

- Sæt temperaturen til 100 grader.
- Monter modstrømskøler.
- Når urten 'småkoger', tilsættes bitterhumlen (*pose 4*).
- Efter 30 minutter tilsættes smagshumlen og Klar Urt (*pose 5*).
- Efter 10 minutter tilsættes aromahumlen (*pose 6*) og elgryden afbrydes. Hvis du ikke har en modstrømskøler, koges yderligere i 5 minutter
- Urten køles til ca. 26 grader og hældes på rengjort og desinficeret gærtank. *)

Gæring.

- Gærstarteren tilsættes og gærtanken stilles ved stuetemperatur.
- Efter 8 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank.
- Efter yderligere 8 dage*) tappes øllet på fustager er evt. flasker, alt efter behov og temperament..... Ved karbonering via eftergæring tilsættes ca. 175 gram sukker eller 200 gram spraymalt.

*) Det vil være en god ide at tage notater og/eller kontrolmålinger under processen. Som minimum bør noteres:

- Væsentlige ændringer i mæskeprocessen,
- Vægtfyldemåling efter nedkøling (OG)
- Vægtfyldemåling efter udgæring (FG)

Typiske data:

- Bitterhed: 36 IBU
- Farve: 25 EBC
- Alkohol: 6%
- OG: 1060
- FG: 1014
- Mæskeeffektivitet: 80%

Se evt: <http://www.haandbryg.dk/> for yderligere information angående brygprocessen og data.



www.lundteknik.dk