

## Vejledning til Nimbus First IPA – Here Comes The Sun – 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 US-05
- Pose 3: Malt, Maris Otter Pale Ale og risted byg
- Pose 4: Bitterhumle, First Gold
- Pose 5: Smagshumle, First Gold + Klar Urt
- Pose 6: Aromahumle, First Gold

### 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 indsatsstien ned i elgryden og hæld malten (*pose 3*) i under omrøring.
- Start recirkuleringen og justér løbende temperaturen til 64 grader målt i overfladen.
- Recirkuleringen kører i hele mæskningperioden (75 minutter), men kan periodevis standses hvis pumpen kører tør.
- Der laves en udmaskning, dvs. temperaturen hæves til 77 grader og holdes der i 10 minutter.
- Indsatsstien 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 40 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: 49 IBU
- Farve: 18 EBC
- Alkohol: 6,3%
- OG: 1062
- FG: 1014
- Mæskeeffektivitet: 80%

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



[www.lundteknik.dk](http://www.lundteknik.dk)