

Vejledning i brug af Nimbus ESB – Yellow Submarine – 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.
- Glas 2: Gær, Saflager W-34/70
- Pose 3: Pilsner malt
- Pose 4: Bitterhumle, Bramming Cross
- Pose 5: Smagshumle, Saaz og Klar Urt.
- Pose 6: Aromahumle, Saaz
- Pose 7: Tørhumle, Saaz

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. 23 grader og tilsæt gæren (Glas 2).
- Sæt et stykke film over glasset og stil det ved stuetemperatur til næste dag.

OK hertil

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 65,5 grader målt i overfladen.
- Recirkuleringen kører i hele mæskningperioden (60 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 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. 23 grader og hældes på rengjort og desinficeret gærtank. *)

Gæring.

- Gærstarteren og tørhumlen (pose 7) tilsættes og gærtanken stilles ved ca. 12 grader (9 -15).
- 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: 6 EBC
- Alkohol: 4,6%
- OG: 1048
- FG: 1013
- Mæskeeffektivitet: 80%

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



www.lundteknik.dk