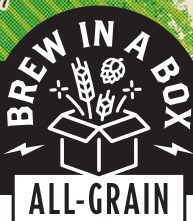




BEER | OG-1.047 | FG-1.010 | **FINEST^{CO}** | ABV-4.7% | IBU-27 | EBC-7

HUMLESUS

All-Grain, 25 liter



FÖRVÄNTAT RESULTAT

OG: ~1.047 FG: ~1.013 ABV: ~ 4,5%
IBU: ~29 EBC: ~6
Koketid: 60 min Effektivitet: 75%

MALT

4,0 kg Pilsner Malt, 3,5 EBC
600 g Caramel Pils, 5 EBC
280 g Munich Dark, 25 EBC
Totalt: 4,88 kg

MÄSKNING

68°C i 60 min
78°C i 5 min.

HUMLE

Tillsats 1: 30g Citra, 10 minuter resterande koktid
Tillsats 2: Hopstand/whirlpool*: 40g Citra
Tillsats 3: Torrhumle: 50g Citra, dag 8
Totalt: 120 g

*Whirlpool: slå av värmen, vänta 5 minuter, tillsätt humlepåsen, rör om, vänta 30 minuter, starta nedkylning.

REKOMMENDERAD JÄST

Lallemmand BRY-97/Lallemmand Verdant IPA/WLP001

JÄSNING

14 dagar på 18-21°C

Det är viktigt att använda korrekt mängd jäst vid rätt temperatur. Kom ihåg att jästen gör vörten till öl! Glöm inte att syresätta vörten genom skakning, vörtluftare eller rent syre innan du tillsätter jäst.

HUMLE-SUS



ABV ~4.7%
OG ~1.047
FG ~1.010
EBC ~7
IBU ~27



Best Pilsen
Best Caramel Pils
Best Munich Dark



CITRA

Haandbryggeriet sin Humlesus er en lys, forfriskende og leskende øl, med et aromatisk fruktig sus av sitrus og en herlig avslutning. Dette er en nydelig og moderne "single hop" Citra pale ale, gjort etter alle kunstens regler.

Passer glimrende sammen med lett vår og sommermat som salater, kylling eller pizza.

Haand
BRYGGERIET

I denne pakken får du med de ingrediensene du trenger for å brygge 25 liter øl.

DU BEHÖVER

- Rengörings- och desinfektionsmedel, t.ex. Craftclean och Craftsan.
- Kokkärl eller bryggverk som klarar av att koka 30-35 liter vört.
- Kokkärl eller bryggverk som är tillräckligt stor för att mäskas malten.
- Möjlighet till att värma upp vatten att laka med.
- Jäskärl som är tillräckligt stor för att jäsa 25 L.
- Utrustning för att tappa ölen på fat eller flaska.

VI REKOMMENDERAR

Jästnäring, tillsätts under de sista 15 minuterna av koktiden för att ge jästen bättre förutsättningar. Klarningsmedel, om du inte önskar att ölen ska få ett oklart (hazy) utseende så rekommenderar vi att tillsätta en tablett protafloc i slutet av koktiden.

INNAN DU BÖRJAR BRYGGA

1. Börja med att kontrollera att du har fått alla ingredienserna enligt innehållslistan uppe till vänster i detta recept.
2. Läs noga igenom receptet innan du börjar.
3. Rengör all bryggutrustning. Använd inte vanligt diskmedel när du rengör bryggutrustning.
4. Desinficera all utrustning som kommer att vara i kontakt med din nedkylda vört. Vi rekommenderar CraftSan eller liknande produkt. Följ doseringsanvisningen på produkten. Slarv vid renligheten är den vanligaste orsaken till dåligt öl.

STEG 1 - FÖRBEREDELSE

DATUM: _____

- ☐ All bryggutrustning rengjord
 - ☐ Blandat desinfektionsmedel t.ex. Finest Craftsan
 - ☐ Alla ventiler är stängda
 - ☐ Vattenmängd uppmätt (mäskvatten + lakvatten)
 - ☐ Vattenjusteringar uppmätt (ej obligatoriskt)
1. Om du har t.ex. en falskbotten eller en maltpipa, eller liknande insats i ditt bryggverk, rekommenderar vi att fylla bryggverket med vatten tills det når botten av denna insats innan du fyller på med mäskvatten.
 2. Vattenmängd är berorande av vilket bryggverk du använder. Är du osäker kan du fylla på med 3 liter vatten per 1 kg malt till 68°C.

STEG 2 - MÄSKNING OCH LAKNING

- ☐ Mäskvatten har uppnått önskad temperatur.
- ☐ Tillsätt malten. Rör om ordentligt och se till att klumpar är upplösta. Håll temperaturen på 68°C i 60 minuter.
- ☐ Lakvatten är uppmätt och ska nu värmas upp till 80°C. Detta vattnet ska användas för att laka ur mäskan.
- ☐ Mäskningen är färdig. Värm upp mäskan under omrörning eller sirkulation till 78°C. Detta görs för att underlätta urlakning av socker från mäskan.
- ☐ Sila vörten. För över den silade vörten till kokkärlet/bryggverket.
- ☐ Laka mäskan försiktigt med det uppvärmda lakvattnet så att det rinner igenom mäskan och ned i kärlet, detta steget kallas "lakning". Du ska fortsätta att laka tills du har några liter mer än batch-storleken, detta för att några liter kommer att koka bort under kokning av vörten. Målet är att ha ca. 29-30 liter vört till kokning.

STEG 3 - KOKNING

- ☐ Värm upp till kokning. Använd inte lock.
Kokning startade: _____
- ☐ Tillsats 1: 30g Citra, 60 minuter
- ☐ Tillsätt jästnäring när 15 minuter koktid kvarstår.
- ☐ Vörtkylaren desinficeras under kokande vatten när 15 minuter koktid kvarstår.
- ☐ Kokning är färdig. Starta nedkylning till ca. 85°C.
- ☐ Tillsats 2: Hopstand/Whirlpool* i ca. 85°C i 30min.
40g Citra,
Hopstand startade: _____

*Hopstand: slå av värmen, vänta 5 minuter, tillsätt humlepåsen, rör om, vänta 30 minuter, starta nedkylning.

*Whirlpool: Slå av värmen och kyl ned vörten till 85°C. Tillsätt humle och låt pumpen sirkulera vörten i kärlet medans temperaturen hålls på 85°C i 30 minuter.

Fortsätt nedkylning efter 30 minuter.

STEG 4 - NEDKYLNING

- ☐ Fortsätt med nedkylning av vörten ned till 18°C.
Nedkylning startade: _____
OBS! Nu är det viktigt att allt som rör vid vörten är ordentligt rengjort.
Mät temperaturen med en desinficerad termometer. När temperaturen har nått ca. 18°C är vörten klar för överföring till jäskärlet.
- ☐ Mät OG. Det är viktigt att mäta OG (Original Gravity) för att veta hur mycket socker som vörten innehåller innan jäsnings för att kunna kalkylera alkoholinnehållet.
- ☐ OG= _____

STEG 5 - JÄSNING OCH TORRHUMLING

- ☐ Tillsätt jäst.
Placera jäskärlet i ett mörkt utrymme som håller en jämn temperatur på mellan 18-20°C.
- ☐ Bryggutrustning rengjort till din nästa bryggning.
Efter 8 dagar:
- ☐ Tillsats 3: Tillsätt torrhumle -
(Detta steget kallas torrrhumling) som innehåller 50g Citra
Torrhumle tillsatt datum: _____

Efter 13 dagar:

- ☐ Coldcrash* till 5°C om möjligt.

*Vi rekommenderar att göra en "coldcrash" genom att sänka temperaturen för att få humlen till att skunka till botten av jäskärlet innan tappning.

Efter 14 dagar:

- ☐ Mät FG (Final Gravity). Om värdet är nått och varit stabilt i 3 dagar kan vi nu räkna ut alkoholinnehållet i ölen.
FG= _____
(Alkoholuträkning: $(OG - FG) \times 131,25 = ABV$)
- ☐ Ölen tappat på flaska/fat
Tappdatum: _____

STEG 6 - KOLSYRESÄTTNING OCH FÄRDIGT ÖL

Här kommer några tips på kolsyresättning av ditt öl:

1. Ta fram flaskorna du ska använda och rengör/desinficera ordentligt. En flaskrengörare underlättar detta jobbet. Precis innan du ska flaskas ölet kan du lägga kapsylerna i ett bad med desinfektionsmedel.
2. Vi rekommenderar att använda "Carbonation Drops". Dessa är tillpassade tabletter av glukos/socker. Följ anvisningarna på förpackningen. Ett alternativ är att använda vanligt socker: 6,5-7 gram socker per liter är en bra tumregel. Jäst som finns kvar i ölen kommer att äta sockret och på så vis bilda kolsyra.
3. Färdiga flaskor med öl placeras mörkt i rumstemperatur i minst en vecka. Efter detta rekommenderas ölen stå kallt i kylskåp i en vecka eller längre för att mogna. Öppna gärna en flaska för att smaka. När du tycker den smakar bra så är ölen färdig.

