Quickguide til BeerSmith - udstyrsindstillinger

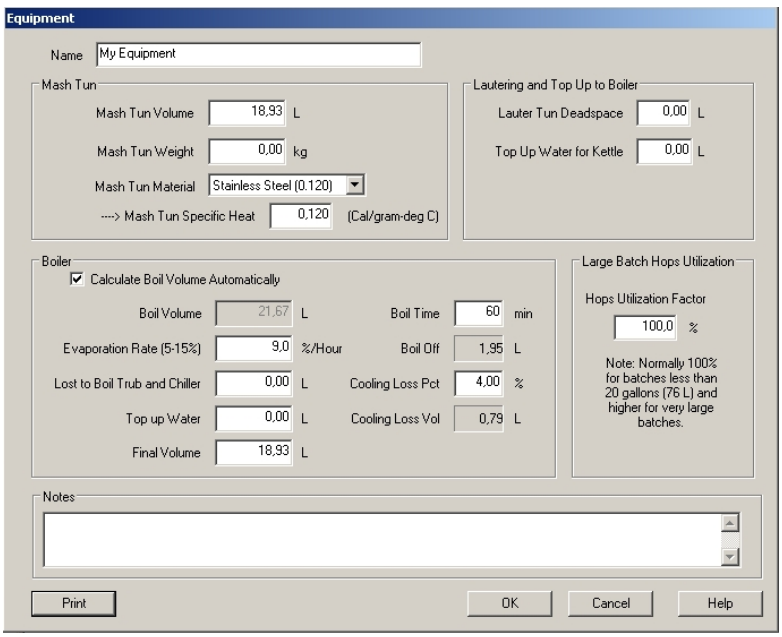
Opsætning af 'Equipment' (Udstyr) i BeerSmith

En af de vigtigste trin i opsætningen af BeerSmith er, at oprette din egen 'Equipment profile' (udstyrsprofil), baseret på en af de eksisterende profiler. Udstyrsindstillingerne anvendes i stor grad i BeerSmith, til at kalkulere vandbehov, eftergydningsvand (spargevand), kogevolume (boil volume) og selv mæsketemperaturer.

Hvis dine udstyrsindstillinger ikke svarer til dit aktuelle brygudstyr fører det til fejlkalkulationer i ovenstående – i særdeleshed for all grain bryggere samt hvis "Preview Brewsheet" funktionen benyttes.

Oprettelse af din egen 'Equipment Profile' (Udstyrsprofil)

Det første trin er, at oprette din egen 'equipment profile' (Udstyrsprofil) baseret på en af de eksisterende profiler leveret med BeerSmith:



1	Gå til 'Equipment view' ved at vælge **Equipment** kommandoen i View menuen.
2	Vælg en eksisterende 'Equipment profile' der ligger tæt på dit eksisterende udstyr.
3	Brug **Copy** kommandoen (i **Edit** menuen) til at kopiere denne profil til udklipsholderen.
4	Brug **Paste** kommandoen til at oprette en kopi af den valgte profil.
5	Dobbeltklik på 'New profile' (den nye profil) og giv den et unikt navn som f.eks. "John's udstyr"

Frit oversat fra original sproget af
HaandBryggeriet® · Martin Rantzau

Quickguide til BeerSmith - udstyrsindstillinger

Fra Boil (Kogekar) til Fermenter (Gæringstank)...

BeerSmith kalkulerer vandbehovet og andre parametre, ved at arbejde baglæns fra den indtastede 'Final volume' (Slut mængde), så det er et godt sted at starte. I eksemplet indtaster vi dataene fra bunden og arbejder os op gennem dialogvinduet:

1	**Final Volume** – (Slutmængde) Indtast brygmængden du har tænkt dig skal overføres til gæringstanken efter brygningen. Mange bryggere anvender her 25 ltr., men uanset hvad, skal du indtaste din aktuelle slut brygmængde her.
2	**Top Up Water** – (Efterfyldningsvand) Mængden af vand tilsat urten efter kogningen er tilendebragt, for at nå slut mængden. Hvis du brygger 'hele bryg' (hele mængden på én gang) er dette tal normalt 0, men hvis du brygger 'delvis mæskning = ekstrakt + all grain' (Partial batch) som er normalt for ekstraktbryggere, skal den normale efterfyldingsmængde indtastes her.
3	**Cooling Loss Percent** – (Køletabsprocent) Det procentvise tab (volumemæssigt) vand har, når det går fra kogepunktet til rumtemperatur. Medmindre du har specifikke data på dit udstyr, er det en god idé at anvende standardværdien på 4%.
4	**Losses to Trub and Chiller** – (Tab til Trub (bundfald) og køler) Indtast her mængden af urt, der dels er bundet i trub (bundfaldet – f.eks. humle) og dels efterladt i køleren, efter at den klare, kølede urt er overført til gæringstanken. Dette tal bør også inkludere indholdet i slanger o.s.v. For et bryg på omkring 25 ltr. er mængden typisk 1 – 3 ltr.
5	**Evaporation Rate** – (Fordampningsprocent) Den procentvise fordampning af urt (vand) under kogningen pr. time. Er du i tvivl, så start med 9-10% og check fordampningen næste gang du brygger. Du skal blot notere mængden i kogekedlen ved start og efter én times kogning. Forskellen herved er din fordampning pr. time. Fordampningsprocenten (Evap-rate) udregner du ved: *Evap_rate = 100 * (mængde ved start – mængde ved slut) / (mængde ved slut)*
6	**Boil Time** – (Kogetid) Den totale tid du normalt koger din urt. De fleste bryggere har en kogetid mellem 60 til 90 minutter.
7	**Calculate Boil Volume Automatically** – (Automatisk kalkulering af kogevolume) Marker dette felt, for at se hvad din start kogemængde bør være, med de data du har indtastet indtil nu. Hvis du har indtastet de førnævnte data korrekt, burde dette tal ligge meget tæt op af din normale startvolume. Det er en god måde at checke, om du har indtastet de rette værdier i førnævnte (under forudsætning af, at din vanlige brygmetode har været korrekt).

Quickguide til BeerSmith - udstyrsindstillinger

Mash Tun indstillinger (Mæskeindstillinger)

Hvis du er ekstraktbrygger, er det ikke vigtigt at du indstiller 'Mash Tun settings' for at anvende BeerSmith.
Hvis du er 'Partial mash' brygger (delvis mæskning = ekstrakt + all grain), skal du indtaste dine data for dit mæskekar (Mash Tun). Hvis du ikke har et separat mæskekar og dermed benytter dit kogekar (brew pot) til mæskningen, skal du indtaste dataene for kogekarret i stedet.
Hvis du er all grain brygger der anvender et separat mæskekar, skal du indtaste dataene på mæskekarret.
Det er vigtigt at dataene indtastes omhyggeligt, da værdierne i stor udstrækning anvendes til præcis beregning af vand og mæsketemperaturer.

1	**Mash Tun Volume** – (Mæskekar volume) Indtast den totale mængde væske, der kan være i dit mæskekar.
2	**Mash Tun Weight** – (Mæskekar vægt) Indtast vægten af dit mæskekar (uden andet udstyr som slanger m.v.). Denne værdi anvendes til at beregne den termiske masse på dit mæskekar, i forbindelse med nøjagtig udregning af mæsketemperatur programmet.
3	**Mash Tun Material** – (Mæskekar materiale) Det materiale dit mæskekar er fabrikeret af. Forskellige materialer har forskellige varme konstanter – f.eks. evnen til at lede varme, hvilket igen benyttes til nøjagtig udregning af mæsketemperatur programmet.
4	**Mash Tun Specific Heat** – (Mæskekar – varmeledningsevne) Den specifikke varmeledningsevne på dit mæskekar i forhold til mæskekarmaterialet. Hvis du har valgt det korrekte materiale, vil dette felt blive udfyldt automatisk. Du har også mulighed for, at indtaste andre værdier for specielle materialer.
5	**Lauter Tun Deadspace** – (Mæskekar/falsk bund – spild) Indtast mængden af væske, der befinder sig under din falske bund i mæskekarret og som du IKKE kan overføre til kogekarret = tab. Denne mængde indbefatter også spild i slanger, pumper m.v. mellem mæskekarret og kogekarret. Denne værdi anvendes sammen med 'kogevolumen' og 'mæskevolumen' til at udregne, hvor meget eftergydningsvand (spargevand) du har brug for.
6	**Top Up Water for Kettle** – (Mæskekar – efterfyldningsvand) I dette felt indtastes mængden af evt. efterfyldningsvand – EFTER at eftergydningen (spargening) er overstået – men FØR kogningen påbegyndes. De fleste bryggere vil lade det felt være 0, men for 'Delvis mæskning' (Partial mashes) med store kogevolumer, er det her mulig at indtaste mængden af evt. efterfyldningsvand, for at opnå fuld kogevolume.

Quickguide til BeerSmith - udstyrsindstillinger

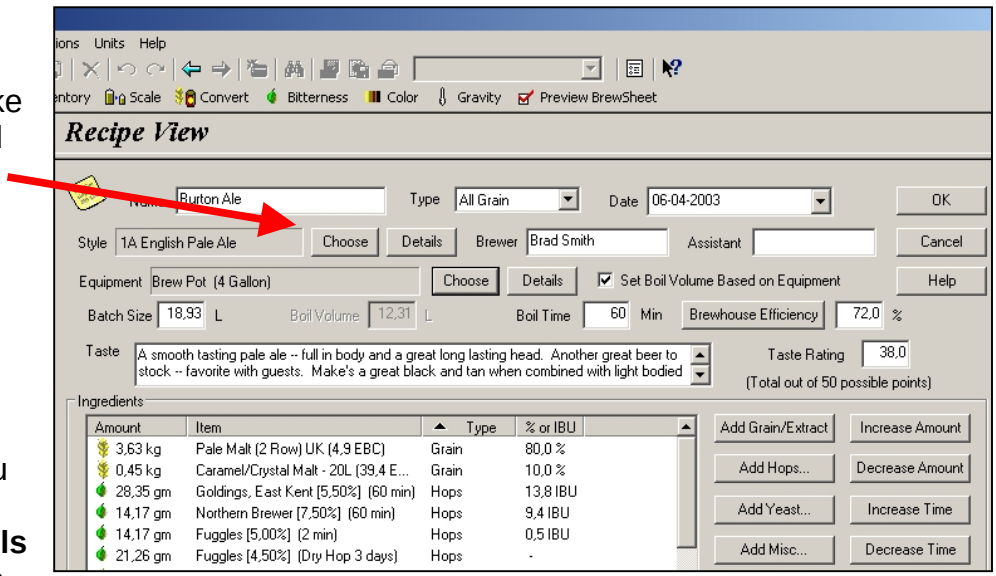
Hvad med Hop Utilization (humleekstraktion)?

Det sidste felt, **Hops Utilization,** repræsenterer en 'udstyrsbestemt' humleekstraktions faktor (= udtrækning af bitterstoffer m.v. fra humlen). Det anvendes primært af professionelle bryggere, som brygger meget store batches (brygmængder). Stort, professionelt udstyr er normalt i stand til at opnå en meget højere humleekstraktion end små haandbryggeranlæg.
For batches (brygmængder) mindre end ≈76 ltr., er den korrekte indstilling '100%'. For batches (brygmængder) større end ≈136 ltr., kan det f.eks. være 300% eller mere, men den korrekte indstilling i disse tilfælde, er både størrelses- og udstyrsbestemt.

Gem og anvend din 'Equipment Profile' (Udstyrsprofil)

Når alt i ovenstående ser fornuftigt ud, kan du gemme din udstyrsprofil (Equipment Profile) ved at klikke på **OK** knappen.

For at anvende udstyrsprofilen i en opskrift, skal du kun klikke på **Choose** knappen ved siden af 'Equipment Profile' navnet name og dernæst vælge din udstyrsprofil.



For at indstille din udstyrsprofil, som standard udstyrsprofilen for nye opskrifter, skal du vælge **Options** kommandoen under **Tools** menuen. Klik på **Choose** knappen ved siden af 'Equipment' navnet og vælg din standard udstyrsprofil. Gem alle dine ændringer ved at kilkke på **OK**. Nu vil alle nye opskrifter du opretter, anvende din valgte udstyrsprofil.

Skalering af opskrifter til dit udstyr

Nu da du har oprettet din egen udstyrsprofil, kan du anvende den til at skalere andres opskrifter til dit udstyr. F.eks., antag at du har downloadet en 40 ltr. opskrift fra BeerSmith's hjemmeside og du gerne vil skalere den til dit 25 ltr. udstyr. Brug da følgende fremgangsmåde:

1	I 'My Recipe view', vælg da den opskrift du ønsker skaleret
2	Vælg kommandoen **Scale Recipe** i **Actions** menu'en
3	klik på **Choose** knappen ved siden af udstyrsnavnet
4	Vælg din egen udstyrsprofil i listen
5	Klik på **OK** i begge vinduer for at gemme dine valg og opskriften vil automatisk blive skaleret til dit udstyr

Opsamling

Indstillingerne i 'Equipment profile' (Udstyrsprofilen) er en meget kraftfuld og effektiv del i BeerSmith. På trods af, at det tager et stykke tid at indtaste og indstille din egen profil, er det et job, der kun skal gøres korrekt, én gang for alle. Derefter er det blot et spørgsmål om sekunder, for at anvende denne individuelle udstyrsprofil på alle opskrifter – egne som andres, hvilket både sparer tid og reducerer konverteringsfejl væsentligt.

Vil du vide mere... ?

Check da original manualen, som du enten finder på CD-rom'en, i selve programmet under Help, eller downloader fra producentens hjemmeside: www.beersmith.com

På producentens hjemmeside, kan du udover at downloade opskrifter, flere malt/humle/gær/div.-indstillinger holde dig orienteret om softwareopdateringer samt dele erfaringer med andre brugere i forummet.