Min første IPA

India Pale Ale er en forfriskende øl, hvor humlen spiller en hovedrolle. Sættet til ca. 20 liter øl indeholder følgende:

3 kg. lys ekstrakt fra Munton's
250 gram Cara-crystalmalt
100 gram Cascade-humle
11 gram overgær S-04 English Ale (DCL-gær)
10 gram Irish Moss eller Klar Urt

Det er vigtigt, at alt hvad der kommer i kontakt med øllet er rent. Især når det har kogt. Steriliser gæringsbeholder, termometer og hvad du ellers skal bruge. Husk at skylle efter med koldt, rent vand.
Du skal regne med, at selve brygningen fra start til slut tager tre-fire timer.
Fyld din gryde med vand og sæt den over komfuret. Du bør bruge mindst 15 liter vand. Hvis du ikke har en gryde, der er stor nok, kan du bruge to mindre gryder.
Start med at varme 3-4 liter vand op i en mindre gryde. Når vandet i gryden er 65 — 70 grader varmt tilsættes posen med knust chokolade- og krystalmalt og temperaturen holdes ved cirka 65 grader i en halv times tid, så malten kan afgive farve og smag. Så skal du si malten fra. Hæld væsken gennem en si over i din kogegryde.
Så tilsættes rent vand så du når op på mindst 15 liter i alt. Tilsæt de fire kilo maltekstrakt og bring det i kog. Husk at røre rundt i starten, så det ikke brænder fast i bunden, og pas på det ikke koger over i starten - det kan gå overraskende stærkt!
Så skal humlen gøre sit arbejde. Del humlen i tre portioner. Den samlede kogetid er en time. 40 gram skal koge med i en hel time. De næste 30 gram skal koge med den sidste halve time. De sidste 30 gram koger kun med de sidste fem minutter for at bidrage med humlearoma. Tilsæt Irish Moss/Klar Urt det sidste kvarter af kogningen, hvis du gerne vil have et klart bryg. Dit bryg skal nok klare under alle omstændigheder - det går bare langsommere, hvis man undlader at tilsætte klaringsmiddel.
Så hælder du urten gennem en si og over på gæringsbeholderen. Fyld efter med koldt vand, så du når de 20 liter. Hvis urten er nogenlunde nedkølet, må du gerne pjaske med vandet, for jo mere ilt der er i vandet, jo bedre betingelser for gæren. Køl urten ned hurtigst muligt. Brug fx en chiller - et spiralformet rør der sænkes ned i gærinsbeholderen med den varme urt, hvorefter der løber koldt vand igennem. En hurtig nedkøling og dermed hurtigere gæring mindsker risikoen for infektion i øllet.
Har du et hydrometer, kan du nu måle vægtfylden, der skal ligge omkring 1050. Hvis du måler igen efter gæringen, skal den helst ligge på 1008 — 1014.

Når temperaturen er under 24 grader tilsætter du gæren. Sæt låg på og vip/drej forsigtigt gæringsbeholderen lidt så gæren blandes godt i urten. Husk at fylde gærlåsen halvt op med vand og sæt den i låget. Dit bryg skal gære ved cirka 18 – 22 grader. Gæringen må gerne komme i gang i løbet af otte – ti timer, men der kan godt gå et døgn eller mere. Når gæringen er begyndt dannes et tykt lag gær på overfladen.
Størstedelen af gæringen er typisk overstået i løbet af få døgn.

I løbet af den næste uge skal du enten gøre dine flasker eller dit fad klar. Det vil sige rengøring og sterilisering. Efter en til to uger er gæringen helt slut. En anvendt tommelfingerregel er, at det er overstået, når der er mere end fem minutter mellem lydene fra gærlåsen.
Hvis du har en ekstra gæringsbeholder kan du efter en uges tid stikke øllet om til den anden beholder, så størstedelen af gæren efterlades i den gamle beholder. Det vil sige du undgår at få bundfald og gæren i toppen af beholderen med over på den nye beholder. De store mængder gærrester kan bidrage med uønsket smag i øllet, hvis det står for længe i beholderen. Hvis du kun har den ene beholder, så bør det ikke stå mere end cirka et par uger, før det kommer på flaske/fad.
Når øllet skal på flasker eller fad tilsættes først lidt ekstra sukker, som gæren skal bruge til at danne kulsyre i øllet. Opløs 100 gram sukker i en halv liter kogende vand, køl det ned til stuetemperatur og hæld det i beholderen og rør rundt med en ren brygske. Hvis du kun har den ene beholder, så pas på ikke at forstyrre gærlag i top og bund - lad det stå 20 — 30 minutter.
Så skal du bruge en hævert, altså en slange med en klemme, til at flytte øllet over på flasker eller fad. Med en autohævert undgår du at skulle suge. Pas på ikke at plaske med øllet, det må helst ikke iltes på dette tidspunkt. Flasker skal fyldes op, så der er en til to centimeter til toppen. Og så er det på med kapslerne.
Øllet eftergærer ved stuetemperatur et par uger. Derefter vil du sikkert kunne se et tyndt lag gær i bunden, hvis det er flasker. Så skal øllet hvile køligt nogle uger (gerne 10-15 grader), men allerede nu kan du smage på det. Det er en god idé at smage på det løbende, så du kan følge med i hvordan det udvikler sig.