



Tjekliste Til Brygdagen



haandbrygforum.dk

Brygger: _____ Bryg dato: _____

Opskrift navn: _____ Øl type: _____

Ingredienser og tilbehør:

	Tjek	Mangler
Malt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Humle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gær	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Klaringsmiddel (klar Urt/ Irish Moss)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vandbehandling (mælkesyre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kapsler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desinfektionsmiddel (Iodophor)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gas (er der nok på flasken)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andet: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Forberedelse og mæskning

- ☐ Dobbelt tjek at du har alle ingrediencerne der skal bruges iflg. Opskriften, se forrige punkt.
- ☐ Skal du bruge gærstarter?¹
- ☐ Planlæg og lav skema for mæskning mht. tid og grader.
- ☐ Gør mæskekar og gryder klar, kontroler at de er rengjorte.
- ☐ Kontroler om haner er lukket på mæskekar og kogekar.
- ☐ Fyld mæskekar med vand og tænd for blusset.
- ☐ Tilsæt evt. mælkesyre eller andet ph middel til regulering af vandkvaliteten
- ☐ Afvej malten. Hvis ikke den er valset, så skal det gøres **NU!**
- ☐ Sæt en gryde/ kogekar over med spargevand².
- ☐ Når vandet i mæskekar har nået sin start temp. Påbegyndes mæskning.
- ☐ Bland den valsede malt i vandet under omrøring, og kontroler temperaturen, tilsæt evt. opvarmet eller kold vand.
- ☐ Kontroler løbende temp. i mæskekar og juster evt. igen med opvarmet eller koldt vand.
- ☐ Tag gæren ud af køleskabet.³

Sparge og kogning

- ☐ Recirkuler urten, tap lidt af og hæld tilbage i mæskekar, indtil urten er filtreret/ klar uden (for meget) grums.
- ☐ Tilfør spargevand løbende til mæskekar mens urten sies over i kogekar, sørg for at masken holdes dækket af vand/ urt.⁴
- ☐ Tag en gravity måling⁵. Gravity inden kogning: _____ Ö
- ☐ Tænd op under kogekar indtil urten koger Opsamlet urt inden kogning: _____ L
- ☐ Omrør jævnlgt indtil kogepunktet er nået.
- ☐ Start timere, når urten koger.
- ☐ Humle: _____ Alfa syre _____ % @ tid= _____ min.
- ☐ Humle: _____ Alfa syre _____ % @ tid= _____ min.
- ☐ Humle: _____ Alfa syre _____ % @ tid= _____ min.
- ☐ Humle: _____ Alfa syre _____ % @ tid= _____ min.
- ☐ Rens og desinficer primær gærtanken, hævert, slanger, gærlås samt tulle osv.⁶. Alt hvad der kommer i kontakt med den afkølede urt.
- ☐ Ved brug af chiller, **HUSK** at lade den koge med de sidste 10 min.

De sidste trin

- ☐ Rens og desinficer låget til kogekaret.
- ☐ Flame out. Sluk for blusset til kogekaret.
- ☐ Tilsæt evt. de sidste ingredienser (humle, krydderier, bær o.a.).
- ☐ Læg låg på kogekar og start chilleren.
- ☐ Når urten er afkølet til ca. 21° C, hældes/ suges den over på gærtanken.
- ☐ Oxyder/ ilt urten, kan evt. gøres med en akvarie ilt sten, omrystning, omrøring eller ved brug af en si hvor urten hældes igennem når den skal ned i primær gærtank.
- ☐ Tag en endelig vægtfylde (öchle) måling, og noter den **OG:** _____ Ö
- ☐ Tilsæt gæren opsamlet urt: _____ L
- ☐ Stil gærtanken dér hvor øllet skal gære⁷. Gærtanken skal beskyttes mod lys og temperaturen skal være stabil.
- ☐ Monter gærlås eller blow off slange.
- ☐ Rengør udstyr.

Omstikning om nødvendigt (normalt efter 7-10 dage)

- ☐ Flyt gærtanken op på et bord, og lad den stå indtil bundfaldet er faldet til ro.
- ☐ Rengør og desinficer hævert, slanger og sekundærtanken⁴.
- ☐ Stil sekundærtanken på gulvet under primærtanken.
- ☐ Tap lidt øl af til smagsprøve og til hydrometer måling, omstik nu forsigtigt øllet til den nye gærtank. Ikke noget med at plaske, da ølle ikke må iltes nu (læs: infektions risiko).
- ☐ Tilsæt evt. krydderier osv., "tør humling".
- ☐ Sæt låg på tanken, husk gærlås.

Tap på flaske – Når gæringen er stoppet (for Ale's normalt 2-3 uger)

- ☐ Alternativ – "cold crash" (kold bundfældning) sæt gærtanken i køleskab på ca. 1° C, i 1-2 dage inden der tapning.
- ☐ Find ud af hvor mange flasker og hvilken type du ønsker at bruge.
- ☐ Sørg for at have kapsler nok.
- ☐ Flyt gærtanken op på et bord, og lad den stå indtil bundfaldet er faldet til ro.
- ☐ Begynd at rengøre og desinficer flaskerne.
- ☐ Sæt vandet over til karbonering, afmål sukker (g/L) afhængigt af øltype. Sukkeret opløses i det kogte vand.
- ☐ Rengør og desinficer hævert, slanger og tanken til flasketapning.
- ☐ Tap lidt øl af til smagsprøve og til hydrometer måling. **FG:** _____ Ö
- ☐ Hæld sukkerblandingen i tanken og omstik forsigtigt til flasketapningstanken.
- ☐ Tap øllet på flaske.⁸

Tap på fad/ kegg – et alternativ til flasker (og så er det nemmere)

- ☐ Flyt gærtanken op på et bord, og lad den stå indtil bundfaldet er faldet til ro.
- ☐ Rengør og desinficer fadet (keggen)
- ☐ Tap øllet direkte på fadet, hæld forsigtigt sukkerblanding i fadet⁸ eller benyt tvangs karbonering.

Drik dit håndbryg

- ☐ Vent ca. 2 uger (det kan være svært), knap så én øl op! Bemærk karboneringen og smags profiler
- ☐ Ale's er normalt helt klar ca. 4-6 uger efter flaskning.

Tjekliste lavet af **Henrik Hansson (B-brew)**, Inspireret af: *Brewersfriend.com*

¹ HUSK gærstarter skal forberedes et par dage før den skal bruges.

² Alt efter udstyr kan det tage ca. 1 time at nå de 78° C

³ Gæren skal have stue temp. (både våd og tør gær), tør gær skal desuden rehydreres ½ time i kogt koldt vand (10 ml vand pr. gram gær).

⁴ Et alternativ er at tilføje spargevand og vente ca. 20 min. inden urten hældes i kogekaret.

⁵ Gravity målingen inden kogning skal være lavere end OG (Original Gravity), da OG bliver højere ved indkogningen.

⁶ Desinfektion skal helst så 10-15 min.

⁷ et værelse, kælder, garage eller køleskab, alt efter hvilken temp. der skal gæres ved.

⁸ Ved sukker karbonering er det bedst at flasker eller kegg står ved ca. 20° C for at gæren arbejder bedst og hurtigst.