

Tjekliste Til Brygdagen

haandbrygforum.dk



Brygger:_____ Bryg dato: _____

Opskrift navn:_____ Øl type:_____

Ingredienser og tilbehør:

	Tjek	Mangler
Malt	☐	☐
Humle	☐	☐
Gær	☐	☐
Klaringsmiddel (klar Urt/ Irish Moss)	☐	☐
Vandbehandling (mælkesyre)	☐	☐
Kapsler	☐	☐
Desinfektionsmiddel (Iodophor)	☐	☐
Gas (er der nok på flasken)	☐	☐
Andet:_____	☐	☐

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 spargevand[2].
- ☐ Når vandet i mæskekar har nået sin start temp. Påbegyndes mæskning.
- ☐ Bland den valsede malt i vandet under omrøring, og kontroler temeraturen, 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 mæskekaret, indtil urten er filtreret/ klar uden (for meget) grums.
- ☐ Tilføj løbende spargevand til mæskekaret, mens urten sies over i kogekaret, sørg hele tide for at der er væske i mæskekaret.[4]
- ☐ Tag en gravity måling[5]. Gravity inden kogning:_____Ö
- ☐ Tænd op under kogekar indtil urten koger Opsamlet urt inden kogning:_____L
- ☐ Omrør jævnligt 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 tylle 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.
- ☐ Iltning af urten, kan evt. gøres med en akvarie ilt sten, omrystning, omrøring eller ved brug af en si hvor urten hældes igennem når den skal over 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 gære[7]. 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 sekundærtanken[4].
- ☐ 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 fadet[8] 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 tilføre 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] Desinfektionen 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.