

Let It Burn – Chili Porter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 25 liters bryg.

Pose 2: Gær. Pose 3 (6350g): **Pale, Melano, Special B, Cafe Light, Chocolate, Flaked Oat.**

Pose 4: Bitterhumle, Mosaic. Pose 5: Aromahumle, Mosaic og klar urt. Muscovadosukker og Chili.

Det er en god ide at tage notater under processen.
Bitterhed: 62 IBU • Farve: 103 EBC • Alkohol: 8,0 %

OG: 1075 Din OG: _____

FG: 1015 Din FG: _____

Din alkohol % $(OG \div FG) / 7,5 =$ _____ %



1 - MÆSKNING

Start - Mæskning

Sæt indsatssien ned i din brygkedel. Hæld den mængde vand i, som du har plads til under indsatssien. Tilføj nu 18 liter vand. Varm op til 65°C, hæld malten i (pose 3). Rør godt rundt for at få malt og vand blandet godt sammen. Start pumpen for at recirkulere. Temperaturen holdes i 60 minutter.

Udmærkningsvand

Forbered 10-15 liter 78°C varmt vand til brug af udmærkning.

Udmærkning

Temperaturen indstilles til 78°C og holdes der i 10 minutter. Nu er mæskeperioden slut. Indsatssien hæves så den tømmes for urt. Udmærkes med 78°C varmt vand til der er 29 liter urt i kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden, og hænges over en spand, så den kan dryppe af.

2 - URTKOGNING OG NEDKØLING

Start på kogning

Indstil temperaturen til kogning. Det er vigtigt at kogningen foregår uden låg. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, koger urten. Sæt chilleren og hopspideren i bryggryden. Sæt tiden til 60 minutter. Når urten koger, tilsættes Bitterhumle (pose 4) og muscovado. (Rengør og desinficer din gærtank, se evt. video).

55 minutter

Tilsæt aromahumle og klar urt (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)

59 minutter

Tilsæt chili - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)

60 minutter

Afbryd din brygkedel. Urten køles til ca. 23°C. Lav en OG måling med din vægtfyldemåler. Urten overføres til en rengjort og desinficeret gærtank.

3 - GÆRING

Start på gæring

Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på 18-20°C. Brug evt. Ferminator til at holde temperaturen konstant.

14. dag

Efter 14 dage tappes øllet på flaske. Lav en FG måling med din vægtfyldemåler. Ved flaskekarbonering tilsættes kogt sukkervand (6 g sukker pr. liter øl) til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den (Alternativt anvendes karboneringsdrops). Derefter tappes øllet på flaske og stilles ved stuetemperatur.

28 dage

Øllet er karboneret og drikkeklart, og opbevares derefter kælderkoldt 13°C-17°C.