Pliny The Elder Klon – Hopnotized DIPA

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

Pose 2: Gær. Pose 3 (7070g): **Pale Ale malt, Pilsner malt, Aroma malt.** Pose 4: Bitterhumle, Columbus.
Pose 5: Smagshumle 1, Columbus. Pose 6: Smagshumle 2, Simcoe. Pose 7: Aromahumle, Simcoe og Centennial.
Pose 8: Tørhumle 1, Centennial, Columbus, Simcoe. Pose 9: Tørhumle 2, Centennial, Columbus, Simcoe. Rørsukker.

Det er en god ide at tage notater under processen.
Bitterhed: 188 IBU • Farve: 16 EBC • Alkohol: 7,6 %

OG: 1072 Din OG: _____

FG: 1012 Din FG: _____

Din alkohol % (OG ÷ 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 66°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.

Udmæskningsvand

Forbered 10-15 liter 78°C varmt vand til brug under udmæskning.

Udmæskning

Temperaturen indstilles til 78°C og holdes der i 10 minutter. Nu er mæskeperioden slut. Indsatssien hæves så den tømmes for urt. Udmæskes 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. Tilsæt Bitterhumle (Pose 4) og rørsukker. Sæt tiden til 60 minutter. (Rengør og desinficer din gærtank)

45 minutter

Tilsæt smagshumle 1 (pose 5) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)

50 minutter

Tilsæt smagshumle 2 (pose 6) - Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose (Se evt. video)

60 minutter

Tilsæt Aromahumle (Pose 7) – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose. Afbryd din brygkedel. Urten køles til ca. 23°C og 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.

3. dage

På dag 3 tilsættes tørhumle 1 (pose 8). Det er en god ide at bruge en skoldet humlepose.

5. dage

På dag 5 tilsættes tørhumle 2 (pose 9). Det er en god ide at bruge en skoldet humlepose.

14. dage

Efter yderligere 6 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.