

Min første Wit

Perfekt frisk belgisk tørstslukker til en varm sommerdag. Sættet indeholder følgende til ca. 20 liter øl:

3 kg. Hvede ekstrakt fra Munton's
100 gram blad humle Saaz (kun 36 gram anvendes)
1 stk. DCL gær S-33
12 gram sød appelsinskal
14 gram korianderfrø

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.

Tilsæt maltekstrakten 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 du bruge 36 gram humle, som skal koge i en time. Resten kan du lægge i en lufttæt pose og gemme i køleskab i adskillige måneder. Appelsinskal og korianderfrø koges med de sidste 15 min.

Når kogningen er slut skal du si så meget af humle, appelsinskal og korianderfrø, som muligt og køle urten ned. 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 gæringsbeholderen 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.

Så snart temperaturen er 24 grader eller under tilsættes gæren. Gæringstemperaturen bør være stuetemperatur. Da en hvedeøl gerne må være lidt livlig, kan du roligt bruge 150 gram sukker til eftergæring på flasker eller fad. Stil det igen ved stuetemperatur en til to uger hvorefter du kan begynde at smage på det. Derefter bør det stå ved otte — 12 grader C, men ikke for længe. En hvedeøl smager bedst, når den lige er brygget.

God fornøjelse!

Husk hos Brygladen finder du alt til ølbrygning - Vi har alt til din næste hjemmebryg