

Ølbrygning - Juleøl

Her er den helt rigtige øl, hvis du vil i julestemning i en fart. Sættet til ca. 20 liter dejligt julebryg indeholder følgende:

3,5 kg medium ekstrakt fra Munton's (eller 3,0 kg. lys & 0,5 kg mørk ekstrakt fra Munton's)
100 gram Hallertau Hersbrucker-humle
1 stk. SAFLAGER T-58 /S-04
10 gram Irish Moss eller Klar Urt
10 gram Sød Appelsin
2 stk. Stjerneanis
10 gram Koriander

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 de 3,5 kilo maltektstrakt 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!

Kogetiden er en time. 50 gram humle skal koge med hele timen, 30 gram skal koge med den sidste halve time, og de sidste 20 gram koger kun med de sidste fem minutter for at bidrage med humlearoma.

De sidste 15 minutter af kogetiden tilsættes også alle krydderierne. Koriander og stjerneanis skal lige mases/knuses først. Put det fx i en frysepose og giv det en let omgang med kagerullen.

Så hælder du urten gennem en si og over på gæringsbeholderen. 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.

Tag eventuelt en prøve med hydrometer. Vægtfyllden skal ligge omkring 1055. Hvis du måler igen efter gæringen, skal den helst ligge på 1008 – 1014.

Når temperaturen er under 24 grader tilsætter du gæren. Sæt låg på og vip/drej forsigtigt gæringsbeholderen lidt så gæren blandes godt i urten. Husk at fylde gærlåsen halvt op med vand og sæt den i låget. Optimal gæringstemperatur for dit bryg er 20 — 22 grader. Gæringen må gerne komme i gang i løbet af otte — ti timer, men der kan godt gå et døgn eller mere. Når gæringen er begyndt dannes et tykt lag gær på overfladen.

Størstedelen af gæringen er typisk overstået i løbet af få døgn.

I løbet af den næste uge skal du enten gøre dine flasker eller dit fad klar. Det vil sige rengøring og sterilisering. Efter en til to uger er gæringen helt slut. En anvendt tommelfingerregel er, at det er overstået, når der er mere end fem minutter mellem lydene fra gærlåsen.

Hvis du har en ekstra gæringsbeholder kan du efter en uges tid stikke øllet om til den anden beholder, så størstedelen af gæren efterlades i den gamle beholder. Det vil sige du undgår at få bundfald og gæren i toppen af beholderen med over på den nye beholder. De store mængder gærrester kan bidrage med uønsket smag i øllet, hvis det står for længe i beholderen. Hvis du kun har den ene beholder, så bør det ikke stå mere end cirka et par uger, før det kommer på flaske/fad.

Når øllet skal på flasker eller fad tilsættes først lidt ekstra sukker, som gæren skal bruge til at danne kulsyre i øllet. Opløs 130 gram sukker i en halv liter kogende vand, køl det ned til stuetemperatur og hæld det i beholderen og rør rundt med en ren brygske. Hvis du kun har den ene beholder, så pas på ikke at forstyrre gærslag i top og bund - lad det stå 20 – 30 minutter.

Så skal du bruge en hævert, altså en slange med en klemme, til at flytte øllet over på flasker eller fad. Med en autohævert undgår du at skulle suge. Pas på ikke at plaske med øllet, det må helst ikke iltes på dette tidspunkt. Flasker skal fyldes op, så der er en til to centimeter til toppen. Og så er det på med kapslerne.

Øllet eftergærer ved stuetemperatur et par uger. Derefter vil du sikkert kunne se et tyndt lag gær i bunden, hvis det er flasker. Så skal øllet modne mindst et par uger ved 10-15 grader, men allerede nu kan du smage på det. Det er i det hele taget en god idé at smage på det løbende, så du kan følge med i hvordan det udvikler sig.

God fornøjelse!

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