

# Ølbrygning - Min Første Mørke Tjekkiske Lager

Sættet indeholder følgende:

3 kg. medium ekstrakt Muntons  
250 gram Cara-Crystal  
300 gram Chocolate malt  
100 gram Saaz humle blade  
11 gram undergær (DCL-gær)  
10 gram Irish Moss

Er du helt nybegynder så læs venligst den vejledning der hører til "Min første Ale". Den vil give dig en grundig gennemgang af, hvordan du gør.

Du tager først de 250 gram Cara-Crystal og de 300 gram Chocolate malt. Det tilsætter du til en liter 75 grader varmt vand. Dette før temperaturen til at falde til 65-68 grader. Du holder det ved den temperatur i 30 minutter. Derefter sier du malten fra.

Vi anbefaler, at du bruger mindst 15 liter vand. Tilsæt de tre kilo ekstrakt, når vandet er bragt i kog. Husk at røre i gryden lige når du har hældt ekstrakten i, så du sikrer dig, at det ikke brænder på i bunden. Derefter tilsætter du væsken som du netop har siet fra malten (se ovenfor)

Du skal bruge 90 gram humle, som deles op i 2 portioner (En stor portion på 65 gram samt en mindre på 35 gram. Den samlede kogetid er en time. De 65 gram koger med i en hel time, de næste 30 gram tilsættes efter en 55 minutter. Irish Moss skal kun koge med det sidste kvarter.

Si humle fra og køl ned. Hæld på gæringsbeholder. Husk at fylde efter med koldt, rent vand så du har de 20 liter. 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 for denne undergærede øl er cirka 10 – 14 grader.

Efter gæringen – når du har fyldt øllet på flasker eller fad – skal det have tid til eftergæring. Tilsæt 100 gram sukker og lad det stå ved stuetemperatur en til to uger og så kan du begynde at smage. Derefter bør det stilles køligere for at lagre i nogle uger eller måneder. Gerne ved køleskabstemperatur

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