

Min første ale

Dette er et godt begyndersæt med råvarer til førstegangs ølbryggeren. Sættet indeholder følgende:

3 kg lys tørrekstrakt fra Munton's
250 gram Cara-crystal malt
100 gram humle "Fuggles" eller "East Kent Golding" Der er frit valg (kun 60 gram bruges)
14 gram tørret overgær
10 gram Irish Moss

Opskriften har vi venligst modtaget fra Dan Temple. Nedenfor er en kort vejledning. Du kan læse Dans mere personlige gennemgang på www.haandbryg.dk

Gærstarter. Før brygdag kan du overveje at lave en gærstarter, der vil sikre en hurtig og kraftig gæring. Hvis gæringen kommer hurtigt i gang undgår man, at eventuelle bakterier når at ødelægge brygget. Du skal være opmærksom på, at der er en infektionsrisiko ved at lave en gærstarter. Alt som gæren kommer i kontakt med skal være helt rent. Hvis du bruger de to små pakker gær, der følger med i dette sæt behøver du faktisk ikke lave en starter. Det kan hældes direkte i urten og vil normalt sikre en rimelig hurtig og kraftig gæring (se kort vejledning på pakken).

Ølbrygningsdag. Det tager tre – fire timer. Fyld din gryde med vand og sæt den over komfuret. Brug eventuelt to gryder, for at nå op på den rette vandmængde. Du bør bruge mindst 15 liter vand. 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.

Når vandet i gryden er 65 – 70 grader varmt tilsættes de 250 gram ristet malt og temperaturen holdes ved cirka 65 grader i en halv times tid, så malten kan afgive farve og smag. Det kaldes at mæske malten (det vil dog normalt være andre typer malt, der anvendes til mæskning). Fjern derefter malten med en si. Så bringes væsken i kog, og de tre kilo ekstrakt tilsættes. Husk at røre rundt i starten, så det ikke brænder fast i bunden. Nu kaldes det urt, og dit køkken lugter som et bryggeri - Men du er jo også i gang med ølbrygning.

Så er det blevet tid til at tilsætte humlen, som du på forhånd kan dele op i tre portioner. 20 gram skal koge med i en time, 20 gram skal koge med de sidste 15 minutter og 20 gram tilsættes, når du slukker for blusset. Så når urten koger, tilsættes de 20 gram humle, som giver bitterhed til øllet. Sørg for at røre rundt i starten, så urten ikke bare ligger i overfladen. Efter 45 minutter tilsætter du yderligere 20 gram humle, som vil give humlesmag til urten. Tilsæt også Irish Moss, hvis du gerne vil have en klar øl. Irish Moss får proteiner til at klumpe sammen og falde til bunden. Sluk for varmen og tilsæt de sidste 20 gram humle og rør godt rundt. Lad det stå ti minutter, så humlen når at afgive aroma til øllet. Så hælder du urten over på gæringsbeholderen gennem en si.

Fyld efter med koldt vand, så du når de 22 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 – for eksempel med en chiller (bøjet kobberrør hvor der løber koldt vand igennem). En hurtig nedkøling og dermed hurtigere gæring mindsker risikoen for infektion i øllet. Tag eventuelt en prøve med hydrometer og mål vægtfylden. Den skal gerne ligge på cirka 1040. Det vil sige, at sukkeret "vejer" fem procent mere end rent vand.

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. Dit bryg skal gære ved cirka 18 – 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.

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 slut. En anvendt tommelfingerregel er, at det er overstået, når der er mere end fem minutter mellem lydene fra gærlåsen. Så kan du igen måle sukkerindholdet, der denne gang helst skal være faldet til 1008 – 1014. Sukkeret er omdannet til alkohol og CO₂.

Hvis du har en ekstra gæringsbeholder kan du efter en uges tid stikke øllet om på den anden beholder, så man efterlader størstedelen af gæren 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 et ekstra skud sukker, som gæren skal bruge til at danne kulsyre i øllet. Opløs 100 gram sukker i en halv liter kogende vand, køl det ned til stuetemperatur og hæld det i beholderen. Rør forsigtigt rundt med en helt ren brygske uden at forstyrre gærslag i top og bund og 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 hvile køligt nogle uger, men allerede nu kan du smage på det. Det er en god idé at smage på det løbende, så du kan følge med i hvordan det udvikler sig.

Husk vi har alt til ølbrygning - Så mager du noget til din næste hjemmebryg, så ved du hvor vi er.