

Ølbrygning - Min første Maibock

Lækker tysk maibock. En undergæret øl der ifølge traditionen er brygget om vinteren og lageret indtil maj måned. Sættet til 20 liter indeholder følgende:

3,5 kg lys maltekstrakt fra Munton's
100 gram blad humle Hallertau Hersbrücker (kun 84 gram anvendes)
1 stk. DCL SAFLAGER S-23 gær

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 tre kilo maltekstrakt 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!

Du skal bruge 70 gram humle, som skal koge i en time. Når det har kogt i 55 minutter, så tilsætter du 14 gram humle. Resten kan du lægge i en lufttæt pose og gemme i køleskab i flere måneder.

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.

Mål evt. vægtfylden med hydrometer, hvis du har sådan et. Den skal ligge omkring 1060. 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. Dit bryg skal gære ved cirka otte-10 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.

Gæringen med undergær ved relativt lav temperatur betyder, at gæringen tager længere tid end hvis der var tale om overgær, der arbejder ved stuetemperatur.

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 skulle gæringen gerne være overstået. 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 100 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 skal eftergære ved 10 og 12 grader C. Efter et par uger kan du roligt smage på brygget. Men du bør det lade hvile et køligt et sted i endnu nogle uger eller måneder.

God fornøjelse!

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