

Ølbrygning - Min første Oktoberfest

Til den søde tand. Serveres i store glas med tyrolermusik i baggrunden. Sættet til 20 liter indeholder følgende:

3 kg. medium ekstrakt fra Munton's
250 gram kværnet malt af typen Cara-Crystal
100 gram Hallertau Spalt Select-humle (kun 90 gram anvendes)
11 gram undergær (DCL-gær)
10 gram Irish Moss eller Klar Urt

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.

Start med at varme 3-4 liter vand op i en mindre gryde. Når vandet i gryden er 65 – 70 grader varmt tilsættes posen med knust malt og temperaturen holdes ved cirka 65 grader i en halv times tid, så malten kan afgive lidt farve og smag. Så skal du si malten fra. Hæld væsken gennem en si over i din kogegryde.

Så tilsættes rent vand så du når op på mindst 15 liter i alt. 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!

Når det koger skal du tilsætte humle. Du skal bruge 90 gram i alt, som deles op i tre lige store portioner. Den samlede kogetid er en time. De 30 gram koger med i en hel time, de næste 30 gram tilsættes efter en halv time. De sidste 30 gram og Irish Moss eller Klar Urt skal kun koge med det sidste kvarter.

Efter kogning 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.

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. Stil



det f.eks. ved stuetemperatur en — to uger hvorefter du kan begynde at smage på det. Derefter bør det stilles køligere for at lagre i nogle uger eller måneder. Gerne ved køleskabstemperatur.

God fornøjelse!

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