

Ølbrygning - Min første Pale Ale

En velsmagende engelsk-inspireret ale. Sættet giver ca. 20 liter øl og indeholder følgende:

3 kg. lys maltekstrakt fra Munton's
300 gram Cara-crystalmalt
100 gram Styrian Golding-humle
11 gram overgær (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. Start med at varme tre-fire liter vand op i en mindre gryde. Når vandet i gryden er 65 — 70 grader varmt tilsættes posen med krystalmalt og temperaturen holdes ved cirka 65 grader i en halv times tid, så malten kan afgive farve og smag. Så skal du si malten fra. Hæld væsken gennem en si over i din kogegryde.

Du bør bruge mindst 15 liter vand i alt. Hæld vand oven i de tre-fire liter du allerede har, så du ca. når op på 15 liter - og sæt den over komfuret. 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 - det kan gå overraskende stærkt!

Del humlen i tre portioner. Den samlede kogetid er en time. 40 gram skal koge med i en hel time. De næste 40 gram skal koge med den sidste halve time. Et kvarter før kogetiden er gået kan man tilsætte Klar Urt eller Irish Moss, der hjælper til at klare øllet. Øllet skal nok klare alligevel også uden klaringsmiddel - det går bare lidt langsommere. De sidste 20 gram humle koger kun med de sidste fem minutter for at bidrage med humlearoma.

Si humle fra og køl urten 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. 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.

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 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 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.

God fornøjelse!

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