

Min første ”Oak whisky stout”

Lækker mørk øl, det er laget med egetræspåner fra et gammelt whisky fad.. Sættet til ca. 20 liter øl indeholder følgende:

1 kg. Dark Ekstrakt fra Munton's
2 kg. Extra Dark ekstrakt fra muntons
320 gram Cara-crystal
100 gram Chokolade malt
100 gram Black malt
100 gram Hallertau Northern brewer
1 stk. Tørret S-04 ølgær

Hvis det er første gang du skal i gang med at bygge øl, så kan vi anbefale at læse denne gratis bog <http://bryggerbog.dk/>

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 maltekstrakten 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!

Men du venter på vandet kommer i kog, så tag en mindre gryde på 4-5 liter. Tilsæt cirka 2 liter vand, opvarm til 70 grader. Tilsæt herefter posen med malt. Lad det herefter stå ved en temperatur på 65-68 grader i 30 min Når det er færdig sier du væske fra, og VÆSKEN tilsættes den store gryde med maltekstrakt.

Så skal humlen i. Du skal kun bruge 30 gram humle, som skal koge i en time. Resten kan du lægge i en lufttæt pose og gemme i køleskabet til næste gang du brygger.

Når kogningen er slut skal du si humlen fra og køle urten ned. Hæld den 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 bør være stuetemperatur. Når øllet har gæret i cirka en uge, så tilsættes posen med egetræspåner. Hvis du ønsker meget smag af whisky i det færdige øl, så tilsæt 1 dl. god whisky til spånerne, og lad det trække natten over. Lad herefter øllet stå i cirka 2 uger.

Brug 100 gram sukker til eftergæring. Stil det igen ved stuetemperatur en til to uger hvorefter du kan begynde at smage på det. Derefter bør det stå ved otte — 12 grader C. God fornøjelse!