



Coopers Julebryg

Tanskalaiset historiankirjat kertovat, että ensimmäinen ”Julebryg” valmistettiin vuonna 1958 Calsminden panimolla. Se oli perinteinen vahva ale. Tämän sesonkijuoman suosio johti siihen, että myös muut panimot alkoivat valmistaa jouluoluita. Näin syntyi perinteinen ”J-Dag” (J-päivä). Marraskuun ensimmäinen perjantai.

Tanskassa liki jokaisella panimolla on oma jouluoluensa (BJCP-kategoria 21B). Monet käyttävät sekoitusta ohra-, vehnä- ja erikoismaltaista. Perineisinä makuina karamellia, anista, lakritsaa, vaniljaa ja kanelia. Hieman erikoisempina makuina mainittakoon aprikoosia, suklaata, hunajaa, korianteria, appelsiinia ja kardemummaa.

Kokeile eri makuja ja tee omasta jouluoluestasi persoonallinen. Olutuute on vapaavalintainen. Saat itse päättää tummuusasteen ja humaloinnin. Jokaisen olutuutteen katkeroaste on merkitty purkkiin. Voit myös vaihdella mausteita oman makusi mukaan. Useimmat perinteiset joulumausteet ja hedelmät käyvät hyvin. Voit käyttää vapaavalintaista hiivaa (lager tai ale) tai reseptissä ehdottamaamme hiivaa. Ajoita valmistus siten, että pääset maistelemaan oluttasi marraskuun ensimmäisenä perjantaina. Tai minä tahansa perjantaina.

Jotkut maun ja aromit voivat alkuun tuntua teräviltä, mutta ne tasoittuvat kyllä kunhan oluen malttia antaa kypsyä pulloissa.

Alkoholipitoisuus (% ABV): 6

Väri: Meripihka

Katkero: Keski

Valmistusmäärä (litraa): 20

AINEKSET

1 x 1,7kg Vapaavalintainen Coopers -olutuute
1 x 1,5kg TC Malt Extract - Amber
250g Ruskeaa sokeria
20g Saaz pellets
2 rkl Korianterinsiemeniä
2 kpl Kanelitankoa
1 kpl Tähtianis
1 kpl Vaniljatanko (auki leikattu)
1 x 11g Safbrew S-33 Dry Yeast + olutpakkauksen hiiva
Carbonation Drops

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

Puhdista ja desinfioi huolella kaikki tarvikkeet, jotka ovat kosketuksissa olueen.

Kiehauta 2 litraa vettä kattilassa (~4 l).

Lisää ruskea sokeri, mausteet ja humala ja keitä hiljalleen 15 minuuttia.

Nosta kattila liedeltä ja anna hautua vielä 30 minuuttia. Siivilöi sen jälkeen neste käymisastiaan.

Lisää olutuute ja mallasuute käymisastiaan. Sekoita.

Lisää kylmää vettä 17 litran rajaan asti. Sekoita voimakkaasti.

Tarkista lämpötila ja lisää kylmää tai kuumaa vettä saavuttaaksesi 20 litraa ja 21°C. Sekoita.

Sirottele kuivahiiva (S-33 + olutpakkauksen hiiva) vierteen pinnalle ja sulje kansi.

Aseta käymisastia varjoisaan paikkaan ja anna käydä niin lähellä 21°C kuin mahdollista.

Vinkki: Olutuute/mallasuute pehmenee jos purkki laitetaan kuumaan vesihauteeseen 15 minuutiksi ennen avaamista. Viimeiset pisarat saa purkista huuhtelemalla kuumalla vedellä.

Jos lisää kuivia aineksia (kuten Light Dry Malt) käymisastiaan, nosta käymisastia ja sekoita pyörittämällä astiaa. Tämä vähentää paakkuuntumista. Muutama paakku ei kuitenkaan haittaa. Ne kyllä liukenevat aikanaan.

Kokonaiset mallasjyvät saa murskattua kaulimella, kun ne ensin laittaa vahvaan muovipussiin (esim. minigrip).

KOHTA 2: KÄYMINEN

Käyminen kestää kokonaisuudessaan n. 7-14 päivää.

7. päivästä lähtien, mittaa ominaispaino päivittäin.

Käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana kaksi päivää peräkkäin.

Vinkki: On hyvä aina käyttää ominaispainomittaria. Sen avulla voidaan määrittää että käyminen on valmis ja että oluen voi pullottaa. Mikäli pullotetaan kesken käynnyttä olutta, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin. Lue lisää ominaispainomittarista UKK-osiossamme.

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis. Mikäli pullotetaan kesken käynnyttä olutta, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.

Lisää pulloihin jälkikäymissokeria annostuksella 8g/litra (Carbonation Drops: 1,5 kpl per 500 ml pullo tai 2 kpl per 740 ml pullo). Mikäli aiot säilyttää pulloja pidempään (useita kuukausia), lisää vain yksi Carbonation Drop pulloa kohden (molemmat pullokoot).

Täytä pullot ja jätä n. 3 cm tyhjää pullojen yläosaan.

Sulje pullot tiiviisti.

Säilytä pulloja vähintään 2 viikkoa, pystyasennossa ja pimeässä, sekä 18°C tai yli, jotta hiilidioksidia tuottava toinen käyminen voi tapahtua.

Vinkki: Kiinnitä pullotusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Ava hana. Pullotusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pullotusvälineen yli niin, että venttiili osuu pullon pohjaan ja avautuu. Kun nesteen pinta on n. 3 cm pullon suusta, laske pullo alas ja poista se.

KOHTA 4: NAUTI!

Vähintään 2 viikon kuluttua, kokeile onko hiilihapotus onnistunut puristelemalla pulloja. Niiden pitää tuntua kovilta (Coopersin muovipullot).

Olut kypsy ajan kanssa huoneenlämmössä.

Ennen tarjoilua, jäähdytä olutpulloja pystyasennossa muutaman päivän ajan. Kaada olut hitaasti lasiin siten, että pullon pohjalle kerääntynyt sakka jää pulloon.

Vinkki: Huom: 2 viikkoa on minimi kypsytysaika. Jotkut olutlajit (etenkin vahvemmat oluet) hyötyvät hieman pidemmästä kypsytyksestä ennen jäähdytystä ja tarjoilua. Tämä vaihtelee kaiken lisäksi oluterästä toiseen. Olutta voi kuitenkin kypsyttää useita kuukausia. Kun olutta kypsyttää pidempään, mm. kuplat pienenevät ja auttavat tekemään kermaisemman ja kestävämmän vaahdon.

Kokeile itse sopivin kypsytysaika oluellesi. Lue lisää oluen säilyvyydestä UKK-osiossamme.

