



Mr BEER BASRECEPT CRAFT

Basreceptet ger dig 8,5 liter öl med alkoholhalten ~5,5 vol-%. Kolla gärna på filmen som finns med i Craft Brew Kit om du är osäker.

INGREDIENSER

- Valfri ölsats i vår 1,3kg Craft-serie
- Carbonation Drops

REDSKAP

- Jäskär, termometer, hydrometer, flaskfyllare, ölfaskor (alla dessa hittar man i vårt Craft Brew Kit).
- Desinficeringsmedel (Coopers rekommenderar ämnen med syreblekande egenskaper (aktiv substans: natriumperkarbonat). Om sådant inte finns tillgängligt, kan oparfymrerad hushållsklorin användas istället. Textilblekningspulver, som heter typ "Oxy Action", "Oxy Clean" mm. innehåller oftast just natriumperkarbonat. Om man råkar hitta oparfymrerat sådant, så kan det också användas. Dosering 10-20g per liter vatten.

STEG 1: BLANDA

Rengör och sanitisera grundligt alla redskap som kommer i kontakt med brygden.

- Tillsätt ölsatsen och/eller maltextraktet i jäskärlet.
- Fyll på med kallt eller varmt vatten för att nå 8,5 liter och 22°C (du behöver inte röra om).
- Strö torrjästen över ytan och sätt på locket.
- Ställ jäskärlet borta från direkt solljus och låt jäsa i så nära 22°C som möjligt.

Tips: Maltextraktet mjuknar om burken ställs i hett vattenbad i 15 minuter innan man öppnar den. De sista dropparna kan man skölja ur burken med hett vatten.

Då man tillverkar i vårt lilla jäskär, behöver det inte röras om. När man brygger med mycket små jäskär (som kärlet i Craftkitet), kommer rörelserna från jäsningsprocessen att lösa upp och blanda ut extraktet i hela brygden. Det är dessutom bättre för jästens hälsa att man strör ut den i en vätska med låg densitet och låter den återfuktas, vilket är vad som händer då man följer dessa instruktioner.

STEG 2: BRYGG

- Efter 12-24 timmar ser du att jäsningsen tagit fart: Lite skum på ytan och brygden är grumlig.
- Jäsningen torde totalt ta ca 7-14 dagar.
- Börjande från dag 7, mät densiteten dagligen. Tappa ur lite av brygden i mätröret genom kranen och kasta bort det. Tappa ur lite mer, denna gång så mycket att hydrometern kan flyta fritt. Läs av värdet där vätskan skär graderingen.
- Jäsningen är färdig när densiteten ligger stabil över 2 dagar.
- FG-värdet bör i detta basrecept bli ca 1006-1010. Det kan variera från brygd till brygd.

Tips: Det är en god idé att använda hydrometer vid bryggningen. Med den kan man fastställa när jäsningsen är färdig och brygden kan buteljeras. Buteljeras man en halvjäst brygd, finns det risk för att flaskorna spricker. I regel kan brygden anses vara färdigjäst när den specifika vikten (densiteten) legat stabil över en period av minst 2 dagar.

STEG 3: BUTELJERA

Försäkra dig om att den primära jäsningen är färdig. Buteljerar man en halvjäst brygd, finns det risk för att flaskorna spricker. I regel kan brygden anses vara färdigjäst när den specifika vikten (densiteten) legat stabil över en period av minst 2 dagar.

Prima flaskorna med primesocker med dosen 8 gram per liter öl (Carbonation Drops: 1,5 st per 500 ml flaska eller 2 st per 740 ml flaska). Ifall du ämnar lagra flaskorna varmt en längre tid (flera månader), tillsätt endast en Carbonation Drop per flaska (bägge flaskstorlekarna).

Fyll flaskorna och lämna c:a 3 cm tomt upptill.

Slut flaskorna tätt.

Förvara flaskorna i minst 2 veckor, upprätt och mörkt, i 18°C eller högre, så att den andra jäsningen som naturligt skapar kolsyra kan ske.

Tips: Fäst flaskfyllaren i kranen (pressa fast den). Ställ en skål under kranen (som fångar upp eventuellt dropp från flaskfyllaren) och öppna kranen. Flaskfyllarens ventil ska hindra ölet från att rinna ut. Fyll en flaska genom att trä den över flaskfyllaren så att ventilen når flaskans botten och öppnas. När c:a 3 cm återstår i flaskans hals, sänker du ner flaskan och tar bort den från flaskfyllaren.

STEG 4: NJUT!

Efter minst 2 veckor, prova att kolsyresättningen lyckats genom att klämma på flaskorna. De ska kännas hårda.

I rumstemperatur mognar och utvecklas ölet med tiden.

Före servering, kyl ölet några dagar upprätt stående och håll sedan långsamt på glas, så att jästfällningen på flaskans botten inte åker med.

Tips: Obs: 2 veckor är minimum lagringstid. Vissa ölsorter (speciellt de starkare ölen) kan må bra av något längre lagringstid innan kylning och servering. Detta varierar dessutom från brygd till brygd. Ölet kan gott och väl lagras i flera månader. Om man lagrar ölet lite längre, kommer bl.a bubblorna att bli finare (mindre), vilket hjälper till att bygga upp en krämig och hållbar skumkrona. Prova själv fram hurpass lång lagringstid passar dig bäst.

Coopers
DIY BEER



MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI