

BREW DE ALE ZE BUB - COOPERS CRAFT-RESEPTI

8,5 L ~6,5 VOL-%

Amerikkalainen IPA-tyyppinen olutlaji. Katkera, rohkea ja hyvin humaloitu. Vaalea mallas toimii tässä vastapainona humalan moninaisuudelle, joka on tyyllilajin ominaisuus. Sitrusaromeja, kukkainen, männynpihkan vivahteita. Katkero joka viipyy pitkään. Tässä oluessa humala on kaikki kaikessa.

AINEKSET

1 x 1,3kg Mr Beer Diablo IPA
1 x 250g Mr Beer Malt Extract - Pale
12g Centennial pellets
Carbonation Drops

Väri: Kupari

Katkero: Korkea (70 IBU)

Täyteläisyys: Keski

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

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

Kiehauta 0,5 litraa vettä kattilassa (~2 l).

Lisää Centennial-humala ja keitä 10 minuuttia.

Siirrä kattila kylmään vesihauteeseen jäähtymään 15 minuutiksi ja siivilöi sen jälkeen neste käymisastiaan.

Lisää olutuute ja mallasuute käymisastiaan.

Lisää kylmää vettä saavuttaaksesi 8,5 litraa (ei tarvitse sekoittaa).

Sirottale kuivahiiva vierteen pinnalle ja sulje kansi.

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

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

KOHTA 2: KÄYMINEN

Käyminen kestää kokonaisuudessaan n. 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 kesken käynyt olut pullotetaan, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis (katso vinkki yllä).

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 pulloitusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Avaa hana. Pulloitusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pulloitusvälineen 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. (Lasipulloja ei luonnollisestikaan voi puristella tällä tapaa. Ohje koskeekin PET-pulloja.)

Olut kypsyy 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 kermaisemmän ja kestävämmän vaahdon. Kokeile itse sopivien kypsytysaika oluellesi.

