

Fresh Draught - Coopers recept

23 l ~4,6 vol-%

Ett fantastiskt öl där kombinationen av malt och humle har valts för att passa även den mest kräsne draught-älskare.

Lagerjästen kan startas vid högre temperatur och man låter sedan temperaturen sjunka under det påföljande dygnet.

Några skillnader som kan märkas vid jäsning i låg temperatur med lagerjäst:

Mindre kolsyra bildas. Mindre skum och en knappt märkbar skumring.

Längre jästid.

Jäser mer grundligt - lägre FG (Final Gravity) mätt med hydrometer uppnås.

Kan avge en "äggig" lukt (detta försvinner efter lagring på flaska).

Efterjäsningsen på flaska kan ta en eller två veckor längre än normalt.

Pga lägre temperatur och längre jästid är renlighet och desinficering extra viktigt.

INGREDIENSER

1 x 1,7kg Coopers Draught

1 x 1,5kg TC Malt Extract - Light

12-25g Cascade pellets

1 x 11g Saflager W-34/70 Dry Yeast

Carbonation Drops

Färg: Gyllene

Beska: Medium

Kropp: Medium

STEG 1: BLANDA

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

Koka upp 0,5 liter vatten och ta kastrullen av plattan.

Tillsätt valfri mängd Cascade humle och låt dra i 10 minuter.

Sila ner humlevätskan i jäskärlet.

Tillsätt ölsatsen och maltextraktet och 2 liter hett vatten i jäskärlet. Rör om.

Fyll på med kallt vatten till markeringen för 20 liter. Rör om kraftigt.

Kontrollera temperaturen och fyll på med varmt eller kallt vatten för att nå 23 liter och 22°C. Rör om.

Strö torrjästen (W-34/70) över ytan i jäskärlet och sätt på locket. Spara jästen från ölsatsen i kylan som reserv.

Ställ jäskärlet borta från direkt solljus och låt jäsa i så nära 13-15°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.

Om du tillsätter torra ingredienser (som t.ex. Light Dry Malt) i jäskärlet, lyft upp jäskärlet och snurra runt så att ingredienserna löses upp (ca 30 sekunder). Detta minimerar klumpar. Några klumpar är dock inte så farligt. De löser nog upp sig med tiden.

STEG 2: BRYGG

Jäsningen torde totalt ta ca 2-3 veckor.

Börjande från dag 10, mät densiteten dagligen.

Jäsningen är färdig när densiteten ligger stabil över 2 dagar.

Tips: Det är en god idé att använda hydrometer vid bryggningen. Med den kan man fastställa när jäsningen är färdig och brygden kan buteljeras. 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.

STEG 3: BUTELJERA

Försäkra dig om att den primära jäsningsen 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 jäsningsen 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. Läs mer om ölets hållbarhet vid punkt 6.4 i vår FAQ.



MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI