

## COOPERS BASRECEPT

### 23 l

Detta är ett basrecept för att brygga 23 liter öl med valfri Coopers ölsats och valfri Coopers jästillsats. Du kan gärna också använda extra ohumat maltextrakt, med eller utan jästillsats.

Vätskevolymen kan variera beroende på smak och rekommendation. Oftast brygger man 23 liter, men somliga ölsorter eller receptpaket mår bättre av en något mindre vätskevolym. Se produktsidan för mer information.

Alkoholhalten varierar beroende på vätskevolymen och på vilken jästillsats du tillsätter. Mät densiteten vid start och slut och använd denna formel för att räkna ut alkoholhalten.

Tillverkar du ett öl som förväntas bli bra mycket starkare än ca 5%, så gör du gott i att tillsätta två påsar jäst istället för en. Då orkar jästen lite bättre.

### INGREDIENSER

- Valfri ölsats i någon av Coopers 1,7kg serier
- Valfri Coopers jästillsats (Light Dry Malt, Brew Enhancer 1-3, Dextros, Brewing Sugar...)
- Carbonation Drops

### REDSKAP

- Jäskärl, omröringsslev, termometer, hydrometer, flaskfyllare, ölfaskor (alla dessa hittar man i vårt DIY Brew Kit).
- Desinficeringsmedel.

### STEG 1: BLANDA

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

Tillsätt ölsats och jästillsats och 2 liter hett vatten i jäskärlet. Rör om.

Fyll på med kallt vatten till markeringen för 18 liter. Rör om.

Kontrollera temperaturen och fyll på med varmt eller kallt vatten för att nå volymen 18-23 liter (beroende på hur mycket öl du ska tillverka) och temperaturen 18-22°C. Rör om.

Strö torrjästen över ytan i jäskärlet och sätt på locket.

Ställ jäskärlet borta från direkt solljus och låt jäsa i så nära 18-22°C som möjligt.

Märk att de ölsatser som innehåller Lagerjäst bör jäsas i lägre temperatur, ca 12-15°C. De kan dock startas vid 22°C.

Rekommenderad jästemperatur står i instruktionerna på burken.

*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.*

*Hela maltkorn kan krossas med brödkavel om de först läggs i en kraftig plastpåse med zip-lås.*

### STEG 2: BRYGG

Jäsningstiden beror på valda jästillsatser och kan ta allt mellan 1-3 veckor.

Börjande från dag 7, mät densiteten dagligen.

Jäsningen är färdig när densiteten ligger stabil vid samma värde 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 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