

BRYGGA ÖL

- Så här gör du!

Här följer en kort förklaring till hur du gör för att brygga ditt eget öl. Lycka till!

RECEPT FÖR 10 LITER ÖL

1 MÄSKNING

Blanda 2,2 kg krossad Pale ale malt och 6 liter vatten i en stor gryta eller ett isolerat kärl. Håll det vid ca 67 grader i en timme.



2 LAKNING

Värm 9 liter vatten till 82 grader.

För över malten till ett lakningskärl. Detta kan vara två stycken jästunnor (å 30 liter) som sätts i varandra. Den översta tunnan är genomborrad av massor av små hål. Denna kommer nu fungera som en stor sil.

Häll över det varma lakningsvattnet några liter i taget och tappa ut genom en kran i botten, ca 0,5 liter/ min.



3 KOKNING

Koka upp den silade vörten och låt koka utan lock i 70 minuter. Skumma av vid behov. Lägg i 10 g Amarillohumle när 60 min återstår av koket. Lägg i ytterligare 30 g Cascadehumle när 30 min återstår och avsluta med 30 g Amarillo när 3 min återstår.

(OBS: All utrustning som kommer i kontakt med vörten efter kokningen skall vara noga rengjord och steriliserad)



4 KYLNING

Täck över bryggden med lock. Kyl till max 30 grader. Antingen med specialgjord kylslinga eller i vattenbad (badkaret!)

Sila vörten till en steriliserad hink och häll i ett paket öljäst.



5 JÄSNING

Låt jäsa i 2 veckor. Tappa sedan på flaska tillsammans med 5 gram socker/ liter.

