



# Beer Brew 60

- er et meget bra bryggeapparat, beregnet til å brygge 50 liter øl av gangen.
- kan brygge alle typer øl
- er meget enkelt å brygge øl på.
- har en lettfattelig bruksanvisning. Selv dem som aldri har brygget før, kan lett brygge med dette apparatet.
- brygger øl som holder svært høy kvalitet, like godt som det beste kjøpeølet.
- er et kompakt apparat. Det tar lite plass når det er stuet vekk og det er lett å hente fram.

## Innhold i esken:

Kokekjele  
Silbunn  
Kjøler (Du må selv koble denne opp mot kran)  
Røresleiv i rustfritt stål  
Bruksanvisning

## Tekniske data:

Varmeelement: 3000w 230v (krever 16A sikring)  
Brutto innhold kokekjele: 62 liter

## NB!

- Ikke sett på bryggeriet uten at det er væske i den.
- Når du har varmet opp væske i bryggeriet så er den varm også utenpå.
- Renslighet (se egen info)
- Ikke sett bryggeriet i vann. Elektronikken i bunnen vil da gå i stykker.
- Ikke vask bryggeriet med klorholdige produkter. Klor kan reagere med rustfritt stål slik at det kan begynne å ruste.
- Bryggeriet må rengjøres grundig etter hver brygging. Bruk kaustisk soda for å skure bort evt. fastbrent i bunnen. Det er lettest å få bort alt når en rengjør utstyret med en gang det har vært brukt.

## **Ett eller to trinns mesking?**

Opprinnelig så besto meskingen av en gradvis oppvarming av den knuste malten. En begynte på ca 30 grader og varmet dette gradvis opp til ca 75 grader. Underveis la en inn pauser, der en stoppet opp i oppvarmingen for en liten stund. Det kan være mange av disse pausene, eller trinnene, men de tre mest brukte er: Protein pausen, forsukringspausen og dextrinpausen.

For hjemmebryggere er det først og fremst de to første pausene som er de mest interessante. Forsukringspausen må en ha. Den er på mellom 62-68 grader. Det er i dette temperaturområdet at enzymene (alfa og beta amylase) omgjør stivelsen i kornet til gjærbart sukker (maltose). Enzymene trenger ca 50-60 min med denne temperaturen for å omdanne all stivelsen til sukker. Vi lar pausen ofte være litt lenger enn dette for å være sikker på at mest mulig av stivelsen blir omdannet. Jo nærmere 68 grader en er, jo søtere blir ølet og jo nærmere 62 grader en er, jo mer utgjæret (tørrere) blir ølet.

Noen legger også inn en proteinpause. Denne er i temperaturområdet 50-55 grader, og bør ikke vare lenger enn ca 20 min. Når en gjør dette så vil en aktivere enzymer (protease) til å bryte ned proteinene i kornet. Det er proteinene som står for skummet og uklarheten i ølet. Så ved å ha en proteinpause så vil ølet skumme mindre, og bli generelt bli klarere. Når ølet skal på flaske er det skjelden noe poeng i å ha en proteinpause. Vi ønsker jo at skummet skal være tettest mulig, og det er slik det blir når en bare bruker ett trinn.

Når ølet skal på fat så kan skum være et problem, og da vil det være lurt med 2 trinn.

## **Renslighet**

Det er vesentlig at en er ytterst renslig når en brygger øl. Men spesielt etter at vørteren er kokt må en være påpasselig. Hvis det kommer urenheter i ølet da vil ølet kunne bli ødelagt eller uansett få en uønsket bismak.

Derfor: Alt som skal komme i kontakt med ølet etter kokingen må være desinfisert, enten ved koking eller ved bruk av f.eks klor (Klorin) Bruker en klor, er det ikke nødvendig med sterke oppløsninger; en kork til 10 l holder. Men husk: Bruk aldri klor på metall.

## **Oksidering**

Etter at ølet er gjæret må det ikke komme i kontakt med luft. Det går bra å tappe det på flasker eller fat, men det må ikke derfra eksponeres på nytt for å filtreres eller lignende.

Det er også lurt når en tar det på fat å tilsette sukker (5g pr liter) slik at ølet lager et lokk over ølet med CO<sub>2</sub>. Da er det ikke så lett at ølet skvalper seg opp til luften inni fatet og blir oksidert (når en skal flytte på fatet f.eks)

## **Hvor lang tid tar gjæringen av ølet?**

Dette er først og fremst avhengig av hva slags temperatur dere gjærer på (lager: 8-12 grader og ale: 18-

25grader) Selv et par graders forskjell kan ha stor betydning for hvor fort det går. Vanligvis er ale gjæret ut på en uke, men det kan ta opptil 3 uker. Og lager er vanligvis gjæret ut på 14 dager, men det kan ta opptil 2 måneder. Ølet er ferdig utgjæret når det slutter å boble i gjærlåsen.

### **Når er ølet klart til å drikkes?**

Ale kan smakes på etter ca 14 dager, lager etter ca en måned. Men jo lenger det får stå, jo bedre blir det vanligvis. Men det er unntak her også: bitre øl blir mindre bitre når de får stå, søte øl blir mindre søte når de får stå. Så det kommer litt an på hva slags øl det er når en skal si noe om når de er best.