

Forberedelser til fremstilling af 25 liter hjemmebrygget øl

Eventuel forkultivering af gæren:

Skold beholder. Bland 2 dl kogt og afkølet vand med tørgær.
Sæt låg løst på og stil ved rumtemperatur.

Ingredienser og remedier:

Til Dag 1:

Ingredienser:

- 8 - 10 kg malt
- 100 - 200 g humle
- 1 pose tørgær
- Krydderier (blågran, nelliker, rosmarin, hyben, ...)

Remedier:

- Maltvalse + boremaskine med opladt batteri
- Mæskegryde med si/falsk bund + låg
- 3 stk. 11 liters spande
- 32 liters gæringsspand med hul til gærlås
- Termometer
- Beskyttelseshandsker
- Pumpe og pumpe slanger
- Urtekøler og slanger dertil
- Røreske
- Refraktometer
- Hydrometer og kolbe
- Litermål / Maltøser
- El-gryde til gydevand og skoldning
- Simreindsats til el-gryde
- Hulplade og træpinde
- Forlængerledninger og fordelerstik
- Gasblus- og flaske + tændstikker
- Ren opvaskebørste + grydesvamp
- Klude / håndklæder
- Gærlås
- Skåle til afvejning af humle m.m.
- Køkkenvægt

Vores udendørsbryg:

- Pavilloner + sider + fastspænding
- Bord med vask + bukke
- Bord til bryggegyde + mursten + bukke
- Bord og stole
- Afsætnings/rullebord
- El tilslutningskabel + tavle
- Vandslange, tilslutning, fordeler, pistol
- Vandspooler + vaskepladsgrej
- Hammer, tang, svensknøgle, kost

Til Dag 2+:

- Fustage og/eller 40 - 50 flasker
- Hævert
- Kapsler
- Kapselpåsætter eller kapseltang

Se mere på Hjemmeriet.com