

Grundopskrift til fremstilling af 25 liter hjemmebrygget øl

Forberedelser

- Fremskaf malt, humle, gær.
- Forkultiver eventuelt gæren.
- Kontroller udstyret.

[Opret bryggelog på BeerCalc.org](https://BeerCalc.org)

Dag 1:

Kværning

- Afvej og kværn 8-10 kg malt.

Mæskning

- Opvarm vand i mæskegryden med sibund.
20-24 liter @ 42°C.
- Tilsæt den kværnede malt.
Rør kun let for at undgå klumper.
- Kontroller temperaturen (38°C)
- Trinmæskning:
 - 1) 38°C (syrepause), 20 min.
 - 2) 55°C (proteinpause), 20 min.
 - 3) 65°C (sukkerdannelse), 20-60 min.
Mål jævnlige OG for at følge sukkerdannelsen
 - 4) 75°C (ekstra sødme), 20 min.Langsom recirkulering under hele mæskningen
- Opvarm gydevand, 10 - 15 liter @ 85°C.
- Afvej 3 portioner humle (samlet 100 - 200 g).
- Aftap urten ned i en spand.
- Luk for tappehanen og tilsæt gydevand.
- Lad mæsken med gydevand hvile 10-20 min.
- Aftap urten ned i en spand.
- Tøm gryden for masken. Rengør gryde og sibund.
- Hæld urten tilbage i den rengjorte gryde med sibund.

Noter

Dato:

Øltype:

Malt:

Type:

kg

kg

kg

kg

kg

Vand:

liter

liter, efter proteinpause

Humle:

Type:

Alfa %

g

g

g

g

Klarhed:

Farve:

Smag:

Se mere på Hjemmeriet.com

Side 1 af 3

Grundopskrift til fremstilling af 25 liter hjemmebrygget øl

Dag 1 (fortsat):

Urtkogning

- Kog urten op
 - Humlekogning gøres UDEN låg.
- Tilsæt bitterhumle. Koger i 30 min.
- Tilsæt smagshumle. Koger i 20 min.
- Tilsæt aromahumle. Koger i 10 min.
- Tilsæt andre smagsstoffer i den sidste periode (blågran, rosmarin, hyben, nelliker, ...)
- Skold urtkøleren ved at koge den sammen med urten.
- Lad urten afkøle til 80-90°C uden at røre i gryden.
- Skold gæringsspanden, låg, gærrør.
- Tap eventuelt 1½ liter urt i en skoldet beholder og sæt i fryser.
- Tap urten ned i gæringsspanden.
- Tilsæt kogt vand så der i alt er 23½ liter urt.
- Afkøl urten med urtkøler til 20°C.
- Mål potentialet ved 20°C (OG).
- Tilsæt gæren, læg låg på og motioner gæringsspanden grundigt.
- Monter gærlås.
- Mål rumtemperatur – skal være cirka 18-20°C.

Gydevand:

liter

Urt i fryser:

Målt OG:

Klarhed:

Farve:

Smag:

Rumtemperatur:

[Opdater bryggelog på BeerCalc.org](https://www.beercalc.org)

Se mere på [Hjemmeriet.com](https://www.hjemmeriet.com)

Side 2 af 3

Grundopskrift til fremstilling af 25 liter hjemmebrygget øl

Dag 2 – 14+

Primær

- Gæringsspanden henstår ved cirka ~ 18°.

Start gæring – Dato:

Rumtemperatur:

Omstikning

- Efter cirka 1 uge omstikkes til en skoldet spand.
 Står endnu 1 uge.
Tilsæt evt. skoldet krydderi.

Dato:

Klarhed:

Farve:

Smag:

Tilsat:

Dag 15+

Tapning og karbonering

- Rengør flasker (50 stk) – skoldes og køles langsomt til rumtemperatur.
 Tag den frosne urt ud af fryser. Opvarm langsomt til rumtemperatur.
(Har du ikke optøet urt så lav en 50% sukkeropløsning, kog, afkøl.)
 Tilsæt 25 ml urt (3-6 ml sukkeropløsning) per flaske.
 Fyld på flasker.
 Mål densiteten ved 20°C (FG).
 Sæt kapsler på og vend flaskerne grundigt.
 Stil ved rumtemperatur i 7-14 dage, derefter køligt i 3-6 uger

Dato:

Målt FG:

$ABV = 0.132 \cdot (OG - FG) \%$

Klarhed:

Farve:

Smag:

Skum:

Kulsyre:

Fejl:

Forbedringer:

[Opdater bryggelog på BeerCalc.org](#)

Se mere på [Hjemmeriet.com](#)