

Grundopskrift til fremstilling af 20-25 liter hjemmebrygget øl

Forberedelser

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

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

Dag 1:

Kog vand

- ☐ Ved pilsnertyper: Kog 25 liter vand i ½ time og afkøl.

Kværning

- ☐ Afvej og kværn 6-10 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 jævnlgt 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 20-25 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](#)

Se mere på [Hjemmeriet.com](#)

Side 2 af 3

Grundopskrift til fremstilling af 20-25 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 · (OG – FG) %:

Klarhed:

Farve:

Smag:

Skum:

Kulsyre:

Fejl:

Forbedringer:

[Opdater bryggelog på BeerCalc.org](#)

Se mere på [Hjemmeriet.com](#)

Side 3 af 3