

Instruktioner för IPAHHH! INDIA PALE ALE (4 liter)



Förberedelser

Följande kommer du att behöva när du brygger:

- Två stora kastruller (minst 5-liter)
- En slev
- En sil
- En sax
- En tratt
- En visp
- En stor skål
- Frysblock (alternativt mycket is)
- 1,5 dl. Havregryn

Bryggningen tar 2-3 timmar.

Viktig info

Beroende på när du har köpt ditt kit från oss ingår det olika typer av desinfektionsmedel. De olika alternativen är:

- 1) Ett avlångt rör med brun vätska

- 2) En flaska märkt Saniclean
- 3) En burk märkt VWP

Med det första alternativet blandar du 15 ml desinfektionsvätska med 5 liter vatten. Vätskan behöver inte eftersköljas och kräver cirka 1 min kontakttid för att desinficera.

Med de två senare alternativen ber vi er läsa instruktionerna på flaskan resp. burken för hur ni ska använda desinfektionsvätskorna.



Sätt igång!



1. Sterilisering – Börja med att diska allt som ska användas med diskmedel. Ta en rendiskad hink eller något som rymmer minst 5 liter. Blanda till desinfektionsvätska med vatten så det blir cirka 5 liter och fyll hinken med den vätskan.



2. Sterilisering – Häll över en liter av den utspädda vätskan i jäskärlet och skaka ordentligt. Fortsätt sedan att sterilisera stora grejer, som kastrull och hävert. Resten kan ligga kvar tills du behöver dem. Spara sen den utspädda steriliseringsvätskan under bryggningen (behövs i slutet).



3. Mäskning – Värm 1,7 liter vatten i en kastrull till 70 grader och håll i den krossade malten och havregrynet. Ställ av kastrullen från plattan.



4. Mäskning – Låt stå 15 minuter. Behåll locket på så att värmen inte går ner för mycket. För att behålla värmen kan man vira en handduk runt kastrullen. Rör om då och då. När 15 minuter har gått är det dags att laka. I det här läget har man som bryggare ett val. Antingen låter man mäskan stå i 15 min. Då bidrar malten fortfarande med lite smak, kropp och färg till ölet. Dock finns risken att ölet kommer bli grumligt. Alternativt kan du låta mäskan stå 60 min eller tills vätskan har blivit helt klar/transparent. Då minskar du risken för att ölet i slutändan blir grumligt. Det senare alternativet ger även mer kropp och smak från malten.



5. Lakning – Dags att sila bort malten från vätskan. Häll över vätskan genom en sil till din andra kastrull (malten blir kvar i silen). Häll vätskan genom malten i silen 4 gånger, fram och tillbaka mellan kastrullerna.



6. Lakning – Nu fyller du på med kallvatten så att du får totalt 4,5 liter vätska. Sen häller du i den torkade malten, spraymalt. Rör om med en visp tills den har blandat ut sig och det är klumpfritt.



7. Vörtkoket – Sätt spisplattan på max och låt vörten koka upp. När allt kokar häller du i humlen. Häll försiktigt, det finns risk att det kokar över om kastrullen är liten.



8. Vörtkoket – Sänk värmen och låt småputtra i 15 minuter.



9. Kylning – Nu ska allt kylas ner till 21 grader. Det tar mellan 45-60 minuter. Ställ kastrullen i en vask fylld med kallt vatten och frysblock och/eller isbitar. Om du vill påskynda processen kan du fylla badkaret med kallvatten och sänka ned kastrullen där.



10. Kylning – När vätskan kommit ner till 21 grader är det dags att hälla i vörten i jäskarlet. Använd din tratt och sil så att du får ner en ren vört i jäskarlet.

(Det är nu du ska göra första mätningen om du är intresserad av alkoholhalten, dvs. mäta OG. Du som vill köpa produkt för mäta alkoholhalten klickar [här](#))



11. Jäsning – Häll i hälften av jästen ner i jäskärlet. Den andra hälften av jästen kan du antingen slänga eller spara till en senare bryggning, kolla då bara utgångsdatum på jästen. OBS! Du behöver inte bry dig om att re-hydrera som det står instruktioner om på jästpaketet. Det behövs inte för denna volym.



12. Jäsning – Sterilisera dina händer och skölj dem i kallt vatten. Använder du VWP rekommenderar vi att använda diskhandskar. Sätt en hand för öppningen på jäskärlet och skaka kärlet ordentligt i någon minut. Detta för att luft ska blandas in i vörten och reagera med jästen.



13. Jäsning – Fyll på med vatten i jäsröret till max-nivån. Sätt fast jäsröret i silikonproppen. Tryck försiktigt silikonproppen tillsammans med jäsröret ned i jäskärlet.



14. Nästan klart! – Ställ jäskärlet på något mörkt ställe (17-25 grader) i ca. 14 dagar. Det gör inget om du råkar gå över några dagar. Inom första dygnet kommer det sätta igång och bubbla i jäsröret. Det kan vara tätt mellan bubblorna och det kan ta lång tid mellan bubblorna. Det viktiga är ATT det bubblar, det betyder att jäsprocessen är igång.



15. Väntan... – Medan du väntar i 14 dagar passar du på att dricka lite god öl på flaska som du sen kan använda till att tappa upp din egen öl i.