

# All-Grain Ale brygning

Processen og noget af udstyret til brygning af ca. 25 liter overgæret øl

Nanobryg.dk

## 1 Gærstarter



- 🕒 Startes 3 timer til 3 dage inden brug
- ⓘ Kog ½ liter urt med OG på 1.030-40
- 🌡️ Lad stå ved 20 - 24°C
- ⓘ Brug kun aktivt gær (skummer)

Glasbeholder, termometer, lille gryde, vandlås

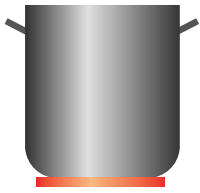
## 2 Valsning



- 🕒 0 - 120 minutter
- ⓘ Hver korn skal være 4 - 6 stykker
- ⓘ Skallerne skal være så hele som muligt

Maltnølle

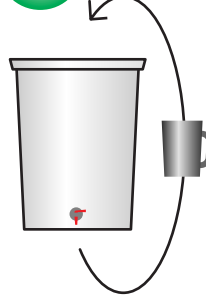
## 3 Mæskning



- ⬇️ Tilsæt vand og malt
- 🌡️ Strike temperatur ~ 77°C  
Mæsketemperatur 66 - 68°C
- 🕒 Mæskning 45 til 90 minutter
- 🕒 Mash out i 10 minutter ved 77°C
- ⓘ Sørg for at fordele varmen

Stor gryde, brygske, termometer

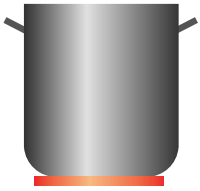
## 4 Seperér sød urt fra mask



- ⬇️ Tilsæt 75°C varmt vand indtil den ønskede volumen
- 🕒 20 til 90 minutter
- ⓘ Hold masken dækket af urt

Lauter tun, hældebæger, gryde med 75°C vand

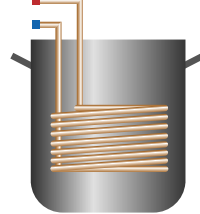
## 5 Urtekogning



- 🌡️ ~100°C
- ⬇️ Tilsæt humle efter skema
- 🕒 60 minutter
- ⬇️ Lad chiller koge med i 10 minutter

Stor gryde, chiller

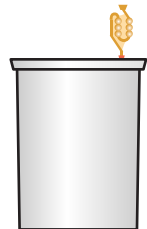
## 6 Afkøling



- 🌡️ Fra 100°C til under 30°C
- 🕒 Hurtigt! 5 - 20 minutter
- ⓘ Tag hydromettermåling
- ⓘ Whirlpool til at fjerne trub

Chiller, termometer, måleglas, hydrometer

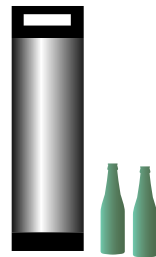
## 7 Fermentering



- 🕒 7 - 14 dage pr trin
- 🌡️ 18 - 22°C
- ⬇️ Tilsæt evt humle (dry hop)

Gærtank, Termometer, Hævert, vandlås

## 8 Taping og karbonering



- ⓘ Tag hydromettermåling (FG)
- ⬇️ Tilføj priming sukker. Ca 4 g pr liter
- ⓘ Lad flaskerne stå i min 14 dage

Hævert, flaske påfylder, flasker, kapsler, kapsel påsætter

## 9 Drik og nyd øllen



Kilder:

Matt Rinker: <http://point-o-eight.com/homebrewersflowchart/>

Rolf Nielsen: Politikens bog om øl. ISBN: 87-567-7053-7

John Palmer: <http://howtobrew.com/section3/index.html>

Håndbryg.dk: <http://www.haandbryg.dk/eftergaering.html>