

Att brygga öl.

Denna mycket gamla konst över 7000år.

Idag finns det färdiga s.k. satser att köpa på nätet. Dessa har inte den bästa av smaker men kan vara en inkörsport till en familj hobby eller kompisgängs lördagsnöje.

Finns idag en stor mängd publikationer om tillverkning av öl. Ta er tid och köp eller låna några böcker om att brygga öl hemma.

På nätet finns olika försäljningsställen som har både ingredienser och bryggutensilier.

Att vi i Sverige har ett stort mälteri <http://vikingmalt.se/>

Se gärna deras video den ger en inblick i hur väl detta med korn och mältning måste utföras.

Men för privatpersoner finns <http://maltmagnus.se/> eller <http://shop.humle.se/malt/weyermand/>

Finns flera men se ovan som ex.

Att Sverige har en mycket snabbt växande microbryggeri-verksamhet kommer från kompisars hobbyverksamhet och att det i Systembolaget på beställningssortiment finns många av dessa för beställning.

De bilder och beskrivning på recept som finns här är från ett kompisgängs lördagsnöje där man tagit verksamheten till en mera avancerad nivå. Bilderna och recept är från deras 15:onde bryggning där man gör 15 liter öl eller ca 45 flaskor.

Receptet är ett körschema för att göra ett s.k. IPA öl (Indian Pale Ale) öl som engelsmännen bryggde för att sedan skeppa på ekfat till Indien under kolonialtiden.

Notera att här jobbar man med köpt malt från någon av ovan leverantör.

1. Rengöring av all utrustning som skall användas. (Även om den diskades efter förra bryggningen)

2. Koka upp 11 liter vatten till 90°C. Här använder man kokaren som finns på bild.



3. Mät upp malten under tiden vattnet kommer till kok. (Maris Otter 3kg, Carapale 0,8kg, Oatflakes 0,2kg. (Sista alltså havregryn.)) (Bild 2,3,4,5)





4. Håll vattnet varmt i kokaren. (Bild a)



5. Häll upp 5 liter varmt vatten i ett annat jäskärl. Sätt isolering runt. (Bild 6)



6. Häll malten i de 5 liter varma vattnet samtidigt som man rör om. (Blir som en gröt)(Bild 7,8)



7. Håll koll på temperaturen, ska ligga runt 65 grader. Om den sjunker under 65°C addera mera 90°C vatten, lite i taget. (Bild 9)



8. Låt mäsken stå i 75 minuter.
9. Värm under tiden 15 liter vatten till 85°C, håll över detta till jäshinken med isolering. (Bild 10 och 10a)





10. Kokaren prepareras med silen. (Bild 11)(Bild 12)



11. När de 75 minuterna har passerats för över mäsken till kokaren. Tappa ut ca 1 liter vätska och håll den tillbaka över kornbädden. Repetera detta tills vätskan är som kommer ur kranen är relativt klar. (Bild 13)



12. Börja tappa vätskan i ett jäskar med volymmärkning, tillsätt från det 80-90°C vattnet 1 liter åt gången utan att låta kornbädden torka ut. (Bild 14)



13. Samla vört enl. ovan tills man har 15 liter. (Bild 15)



14. Städa ur kokaren från maltresterna och skölj av den. (Bild 16)



15. Flytta över vörten till kokaren. (Bild 17)



16. Koka upp vörten. Skall koka i 75 minuter.

17. Tillsätt humlen 10g Columbus när det börjar koka. Rör om försiktigt. (Bild 22, 23)



18. Tillsätt humlen 5g Chinook när det är 45 min kvar av de 75. Rör om försiktigt. (Bild 22, 23)

19. Tillsätt humlen 5g Columbus, 5g Simcoe och 5g Chinook när det är 10 kvar av de 75. Rör om försiktigt. (Bild 22, 23)

20. Tillsätt 5 g klarningsmedel när det är 10 min kvar av de 75. Rör om försiktigt.

21. Tillsätt 8g Columbus, 8g Simcoe när det är 5min kvar av de 75. Rör om försiktigt. (Bild 22, 23)

22. När vörten har kokats i 75 min skall den kylas ner till 20°C. Använd kylspiralen. Kylningen är för att inte jästen som tillsätts skall dö av värmen. Att man använder kylspiral är för att exponering mot s.k. vildjäsnings skall vara så liten som möjligt. (Bild 20)



23. Flytta över vörten till en jäshink silad igenom en saftsil. (Bild 18)



24. Spara 1dl av vörten för att kunna mäta sockermängden. (Bild 21)



25. Rör om vörten kraftigt för att syresätta densamma.

26. Tillsätt öljästen (Safeale US-05) och sätt på lock och fyll vattenlåset.

Nu skall satsen ovan få stå mörkt och svalt samt jäsa tills det inte kan ses några bubblor i vattenlåset.

När det blir dags för buteljering gör vi först en sockerlag som vi häller i jäshinken och rör om för att blanda ut med ölen, efter detta förs ölen med hjälp av en hävert över till resp. flaska.



Sedan får ölen efterjäsa en vecka och lagras därefter i ca 5 veckor (när det gäller IPA, för andra öl kan mer komplexa öl kan det vara mellan 12 – 15 veckor) innan den nått sin mognad, om ölen får stå längre får den bättre mognad och smak.

Not. Humlens sort och tillsättning är hur ölet kommer smaka. Här finns mängder av alternativ och för detta läs i en öl bok eller leta recept på nätet.