

Universal Procedure til Procedure 1-2-3.

Kogning og tilsætninger:

Hæld urten i gruekedlen og bring den i kog. Urten koges **uden** låg i ca. 75 minutter hvorved der fordamper ca. 8% vand. Fordampningen er vigtig for herved fjernes det meste af DMS – eller dimethylsulfid, som er et biprodukt af maltning, og som derfor altid er til stede i øl og kan have smag af kogt majs eller kogt kål ved for stor en koncentration. Under kogning tilsættes humle mm. som i recept.

Gæring i DigiBoil 35 og Køle Lagring i Graf 15 I gærbeholder.

Efter Kogning og nedkøling overføres Urten til DigiBoil 35.

Første Fermentering.

Tilsæt gær.

Vent i 3 uger.

Anden Fermentering.

Omstikning til Graf 15 I gærbeholder eller lignende.

Ved karbonering på flaske spring til afsnit **Flaske karbonering.**

Kølelager ved 2 grader i ca. 3 uger

Pastorisering i Fad i Brewzilla 35 eller DigiBoil 35 (Kedlen).

Specialtilsætning: Eventuel

Citronsyre 0,32 gram pulver pr. Liter øl.

Et brev Citronsyre vejer 32 gram. Nok til 100 liter øl.

Cane suger light 5 gram pr. Liter øl

Påfyld eventuelle tilsætninger og 9 liter øl på et 9 liters cornelius Fad.

Fyld Kedlen med 19 liter vand og opvarm til 75 grader.

Nedsænk Fadet i Kedlen, hængende i øverst ring ved hjælp af en tværstang.

Vent i 90 minutter.

Nedkøl Fadet til 2 grader i kølerum i 2 døgn.

Tilsæt CO2.

Lagring i kølerum i ca. 3 uger ved 2 grader.

Skål !!!

Flaske karbonering:

Gærbeholderen sættes på køl ca. 7 dage for bedre bundfældning.

Tilsæt 5 gram karboneringssukker pr. Liter øl, til en ren og desinficeret gær beholder.

Omstik øllet hertil og tilslut rengjort og desinficeret tappeudstyr.

Påfyld øllet til rengjorte og desinficeret flasker.

Efter tapning stilles flaskerne ved gærings temperatur i ca. 3 uger.

Efter karboneringstiden opbevares flaskerne køligt ved 10 – 15 grader i ca. 3 uger.

Skål !!!