



# SORGHUM BEER KIT | 20 LITER

## SAISON



En ljus och frisk Saison med lätt maltighet, torkade aprikoser, kryddnejlika, honung och halm.

### KITTET INNEHÅLLER:

#### SIRAP:

2 st White Sorghum Syrup (2.75 kg ska användas)

#### HUMLE:

21 g Saaz  
7 g Saaz

#### JÄST:

2 st Belle Saison | Lalbrew

**FÖRVÄNTAT OG:** 1.042

**FÖRVÄNTAT FG:** 1.005

**FÖRVÄNTAD ABV:** 4.9%

**JÄSTEMPERATUR:** 23°C

**BEER XML FIL:** Finns att ladda ner under produkten på [maltmagnus.se](http://maltmagnus.se). Kan användas i appar som t. ex. Brewfather.

### DU BEHÖVER:

- Rengörings- och steriliseringsmedel
- Gryta/bryggverk som klarar att koka ca 16 liter vört.
- Jäsutrustning anpassat för att jäsa 20-liters batcher.
- Utrustning för flask- eller fattappning.

Om du saknar utrustning finner du allt du behöver på [www.maltmagnus.se](http://www.maltmagnus.se)

## PÅ BRYGGDAGEN

1. Börja med att se till att du har fått alla ingredienser enligt listan till vänster.
2. Läs igenom instruktionerna noga!
3. Diska och rengör bryggutrustningen. Använd **EJ** samma diskutrustning som du har till annan disk.
4. Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med din kylda vört inför jäsningen. Använd t.ex. **Chemipro OXI**, **Star San** eller liknande medel. Följ doseringsanvisningarna på ditt steriliseringsmedel. Spraya medlet med hjälp av en blomspruta på insidan av jäshinken, jäsröret, tappkran, locket och övrig utrustning som kommer i kontakt med vörten efter koket är avslutat. Slarv med sterilisering kan leda till att ditt öl blir infekterat!

## STEG 1

1. Värm 15 liter vatten till kok.

## STEG 2

**INMÄSKNING** - Tillsätt **2.75 kg White Sorghum Syrup**. Rör om tills sirapen lösts upp i vattnet.

## STEG 3

**HUMLEKOKNING** - Humlen skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **21 g Saaz** och häll innehållet i grytan. Koka i 50 minuter.

Öppna humlepåsen märkt med **7 g Saaz** och häll innehållet i grytan. Koka i 10 minuter d.v.s. totalt 60 minuter.

Stäng av värmen!

## STEG 4

**KYLNING** – Kyl vörten. Antingen tappar du vörten till jäshinken först eller så kyler du vörten när den är kvar i grytan. Med fördel kan en kylspiral användas. Om du saknar utrustning för att kyla vört kan du istället göra det med ett klassiskt vattenbad.

**OBS! Nu är det viktigt att du inte rör i vörten med fingrarna eller med annan osteriliserad utrustning!**

Mät temperaturen med en steriliserad termometer. Kyl ner vörten till runt 20°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spä upp till 20 liter med friskt vatten om det behövs. Mät OG-värdet med en **Hydrometer** och notera det.

## STEG 5

**JÄSNING** - Öppna jästförpackningen/jästförpackningarna med en steriliserad sax och häll i jästen i vörten. Sätt locket på jäshinken. Fyll jäsröret till markeringen och sätt fast det i locket. Ställ jäshinken på en mörk plats som håller en temperatur på +23°C.

Tag ett nytt hydrometerprov. Detta är FG-värdet.

**Alkoholhaltuträkning:**  $(OG-FG) \times 131,25 = ABV$

## EFTER JÄSNING

Här kommer lite tips hur du kolsyrar ditt öl.

1. Tvätta och sterilisera de flaskor du har tänkt att använda. Lägg kapsylerna i en skål med desinficeringsmedel. Sterilisera allt som kommer att vara i kontakt med ölet!
2. Vi rekommenderar att du köper **Carbonation Drops**. Dessa är anpassade doseringstabletter av glukos/socker. Följ bara doseringsanvisningarna på förpackningen. Annars kan du använda vanligt socker: 2-3 gram strösocker per 33 cl flaska. Jäst som finns kvar i ölet kommer äta sockret och bilda kolsyra.
3. Fyll flaskorna med öl och lämna en liten luftficka i flaskhalsen. Kapsylera och ställ i rumstemperatur i minst en vecka. Öppna en flaska och se att det bildats kolsyra, vid behov låt stå längre. Annars ställer du in ditt öl i kylan och låter mogna ett par veckor.