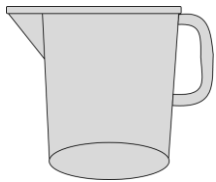


En **hurtigguide** for brygging med **Beer Brew Basic™** med **silbunn**. Silbunn følger med som standard for Basic modellene. Merk at kjølespiral og termometer ikke medfølger og må kjøpes separat. Beregning av vannmengder gjelder for 25 liter (model 30) eller 50 liter (model 60) vørter i gjæringsdunken. Benytt gjerne denne hurtigveiledningen som en sjekkliste når du brygger.

Beregning av vann



- ☐ ☐ Beregn mengden vann til
- ☒ ☒ mesking, dvs antall liter vann som skal i bryggekjelen før maltet (kornet) tilsettes.

Model 30: (malt vekt i kg x 2) +5
Model 60: (malt vekt i kg x 2,3) +5

Mengde meskevann: _____

- ☐ ☐ Beregn mengden vann til
- ☒ ☒ skylking, dvs antall liter vann som skal heller over mesken (kornet) i silkaret.

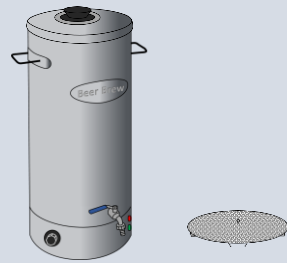
Mengde skyllevann (i liter) =
Volum før kok + vekten av maltet (i kg) - mengden meskevann

Hvor volum før kok = 30 L (model 30)
for å oppnå 25 liter vørter til gjæring

Eller volum før kok = 60 L (model 60)
for å oppnå 50 liter vørter til gjæring

Mengde skyllevann: _____

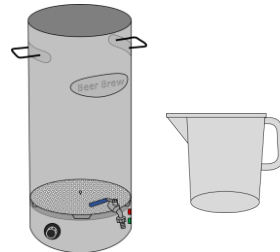
Fase I: Mesking



- ☐ ☐ Steng tappekranen.
- ☐ ☐ Plasser silbunnen i bryggekjelen.
- ☐ ☐ Hell meskevannet i bryggekjelen.
- ☐ ☐ Koble til strømledningen. Slå på begge varmeelementene for maks effekt. Vent til temperaturen for innmesking er oppnådd. Denne temperaturen skal være ca. 6°C over den temperaturen du ønsker å meske med.
- ☐ ☐ Slå av begge varmeelementene.
- ☐ ☐ Hell maltet (kornet) i bryggekjelen og rør om for å unngå evt. tørre klumper med malt, samt sikre en jevn fordeling av varmen i mesken.
- ☐ ☐ Når dette er gjort så legger du på lokket på bryggekjelen og lar den stå uten å gjøre noe i ca. en time.

Fase II: Utvasking

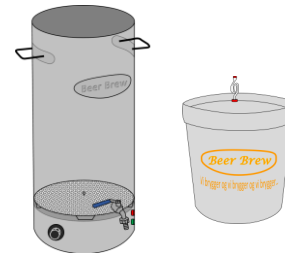
UTMESKING OG RESIRKULERING



- ☐ ☐ Slå på et av elementene og
- ☒ ☒ juster termostaten til 78-80°C.

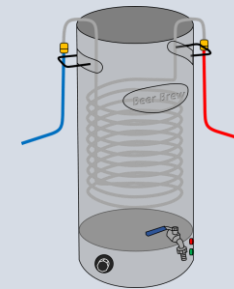
- ☐ ☐ Begynn så å sirkulere, dvs at du tapper vørter fra kranen og heller tilbake over mesken. Bruk gjerne et litermål eller en gryte til dette. Dette skal du gjøre i ca. 15 min.

SKYLING



- ☐ ☐ Når resirkuleringen er ferdig,
- ☒ ☒ begynner du å helle over skyllevannet, samtidig som du åpner kranen og lar vørteren renne ut i et gjæringskar. Tilpass slik at avrenningen er ca. 20 liter vørter per 30 min.
- ☐ ☐ Hell skyllevannet (ca. 78°C) sakte
- ☒ ☒ over mesken. Forsøk å opprettholde 2-3 cm med vann over mesken, for å oppnå et jevnt trykk over hele malt-sengen.
- ☐ ☐ Stopp avrenningen når ønsket
- ☒ ☒ mengde vørter er oppnådd, tilsvarende "volum før kok".
- ☐ ☐ Koble fra strømledningen. Tøm
- ☒ ☒ ut mesken og ta ut silbunnen.
- ☐ ☐ Rengjør bryggekjelen med varmt
- ☒ ☒ vann og en myk børste.

Fase III: Koking



- ☐ ☐ Tøm vørteren tilbake i
- ☒ ☒ bryggekjelen.
- ☐ ☐ Koble til strømledningen. Slå
- ☒ ☒ på begge bryterne for maks effekt.
- ☐ ☐ Når vørteren har begynt å koke,
- ☒ ☒ skal du tilsette humlen i vørteren iht. oppskriften.
- ☐ ☐ Plasser kjølespiralen i
- ☒ ☒ bryggekjelen og koble den til kaldtvannskrana når det gjenstår 15 min av koketiden.
- ☐ ☐ Når koketiden er over, åpner
- ☒ ☒ du kaldtvannskrana og starter nedkjølingen. Kjøøl ned til temperaturen i vørteren er ca. 20-25°C.

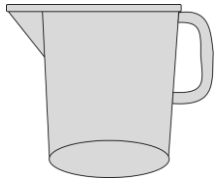
Gjæring



- ☐ ☐ Tøm gjæren i et desinfisert
- ☒ ☒ gjæringskar.
- ☐ ☐ Tapp vørteren i gjæringskaret
- ☒ ☒ og legg på lokket.
- ☐ ☐ Fyll litt vann i gjærlåsen, og
- ☒ ☒ fest gjærlåsen i lokket.
- ☐ ☐ La vørteren gjære ved
- ☒ ☒ temperatur iht. oppskriften.

En **hurtigguide** for brygging med **Beer Brew Basic™** med **silkar**. Silkar er tilleggsutstyr for **Basic** modellene, men det er allikevel greit å vite hvordan dette skal foregå. Merk at kjølespiral og termometer heller ikke medfølger og må kjøpes separat. Beregning av vannmengde gjelder for 25 liter (model 30) eller 50 liter (model 60) vørter i gjæringsdunken. Benytt gjerne denne hurtigveiledningen som en sjekklister når du brygger.

Beregning av vann



- Beregn mengden vann til
- mesking, dvs antall liter vann som skal i bryggekjelen før maltet (kornet) tilsettes.

Model 30: (malt vekt i kg x 2) +5
 Model 60: (malt vekt i kg x 2,3) +5

Mengde meskevann: _____

- Beregn mengden vann til
- skylling, dvs antall liter vann som skal heller over mesken (kornet) i silkaret.

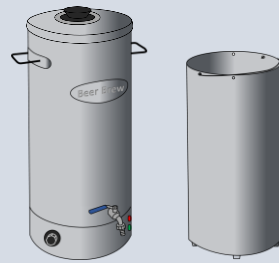
Mengde skyllevann (i liter) =
 Volum før kok + vekten av maltet (i kg) - mengden meskevann

Hvor volum før kok = 30 L (model 30) for å oppnå 25 liter vørter til gjæring

Eller volum før kok = 60 L (model 60) for å oppnå 50 liter vørter til gjæring

Mengde skyllevann: _____

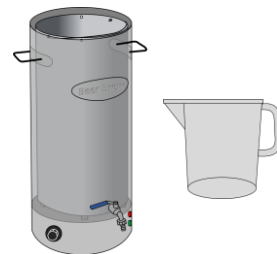
Fase I: Mesking



- Steng tappekranen.
- Hell meskevannet i bryggekjelen.
- Plasser silkaret i bryggekjelen.
- Koble til strømledningen. Slå på
- begge varmeelementene for maks effekt. Vent til temperaturen for innmesking er oppnådd. Denne temperaturen skal være ca. 6°C over den temperaturen du ønsker å meske med.
- Slå av begge varmeelementene.
- Hell maltet (kornet) i silkaret og rør om for å unngå evt. tørre klumper med malt, samt sikre en jevn fordeling av varmen i mesken.
- Når detter er gjort så legger du på lokket på bryggekjelen og lar den stå uten å gjøre noe i ca. en time.

Fase II: Utvasking

UTMESKING OG RESIRKULERING



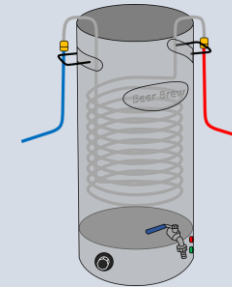
- Slå på et av elementene og
- juster termostaten til 78-80°C.
- Begynn så å sirkulere, dvs at du tapper vørter fra krana og heller tilbake over mesken. Bruk gjerne et litermål, en gryte eller en pumpe til dette formålet. Dette skal du gjøre i ca. 60 min.

SKYLLING



- Når resirkuleringen er ferdig, løfter du opp silkaret og plasser det på braketten.
- Hell skyllevannet (ca. 78°C) over mesken og la det renne gjennom til du oppnår ønsket mengde vørter i bryggekjelen, tilsvarende «volum før kok».
- Når du har oppnådd riktig
- mengde vørter, løfter du av silkar samt brakett, og tømmer silkaret.

Fase III: Koking



- Slå på begge bryterne for
- maks effekt.
- Når vørteren har begynt å koke, skal du tilsette humlen i vørteren iht. oppskriften.
- Plasser kjølespiralen i bryggekjelen og koble den til kaldtvannskrana når det gjenstår 15 min av koketiden.
- Når koketiden er over, åpner du kaldtvannskrana og starter nedkjølingen. Kjøøl ned til temperaturen i vørteren er ca. 20-25°C.

Gjæring



- Tøm gjæren i et desinfisert
- gjæringskar.
- Tapp vørteren i gjæringskaret
- og legg på lokket.
- Fyll litt vann i gjærlåsen, og
- fest gjærlåsen i lokket.
- La vørteren gjære ved
- temperatur iht. oppskriften.