

DIGI BOIL

En hurtigguide for brygging på **DigiBoil** med silbunn og meskepose. Silbunn og meskepose er tilleggsutstyr for DigiBoil modellene. Merk at kjølespiral og termometer heller ikke medfølger og må kjøpes separat. Beregning av vannmengder gjelder ved brygging av 25 liter (model 35) eller 50 liter (model 65) vorter i gjæringskaret. 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

Modell 35: (malt-vekt i kg x 2)+5
Modell 65: (malt-vekt i kg x 2,3) +5

Mengde meskevann: _____

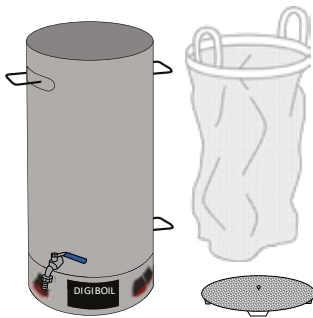
- Beregn mengden vann til skyl-ling, dvs antall liter vann som skal helles over mesken(kornet) etter at mesketiden er over.

Mengde skyllevann (i liter)=
volum før kok(beregn ca 10%
avdamp) + vekten av maltet (i kg)
- mengde meskevann.

Volum før kok = **30** liter for å oppnå
25 liter i gjæringskaret
Volum før kok= **60** liter for å oppnå
50 liter i gjæringskaret

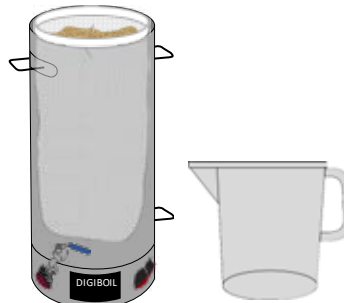
Mengde skyllevann: _____

Mesking



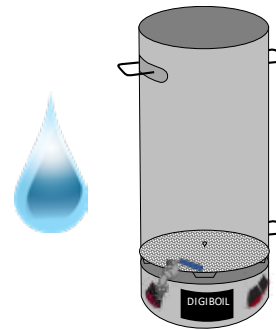
- Steng tappekranen
- Plasser silbunnen og meskeposen i bryggekjelen
- Hell meskevannet i bryggekjelen
- Koble til strømledningen. Slå på alle varmelementene for maks effekt. vent til temperaturen for innmesking er oppnådd. Denne temperaturen skal være ca 6 °C over den temperaturen du ønsker å meske med.
- Slå av varmelementene.
- Hell i maltet (kornet) i bryggekjelen og rør om for å unngå evt. tørre klumper i malt, samt sikre 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.

Utmesking



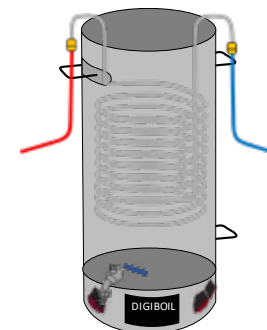
- Slå på ett av elementene og juster termostaten til 78-80 °C.
- Begynn så å sirkulere, dvs at du tapper vorter fra kranen og heller tilbake over mesken. Bruk gjerne et litermål eller en gryte til dette. Dette skal du gjøre i ca 15 min, for å få økt temperaturen jevnt i hele mesken. Sjekk gjerne med et termometer i mesken. 78°C er ideell temperatur før skylling.

Skylling



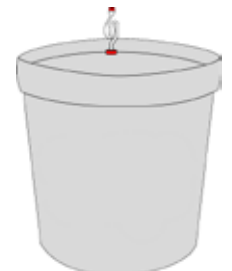
- Når sirkuleringen er ferdig, begynner du å helle over skyllevannet, samtidig som du åpner kranen og lar vorteren renne ut i gjæringskar. Tilpass slik at avrenningen er ca 20 liter vorter per 30 min.
- Hell skyllevannet (ca. 78 °C) sakte over mesken. Forsøk å opprettholde 2-3 cm med vann over mesken, for å oppnå et jevnt trykk over hele malt-sengen.
- Stopp avrenningen når ønsket mengde vorter er oppnådd, tilsvarende "volum før kok"
- Koble fra strømledningen. Fjern meskeposen med restene av mesken og ta ut silbunnen.

Koking



- Tøm vorteren tilbake i bryggekjelen.
- Koble til strømledningen. Slå på alle bryterene for maks effekt, og juster termostaten til maks temperatur (120 °C)
- Når vorteren har begynt å koke, skal du tilsette humlen i vorteren i henhold til oppskriften. Du kan skru av ett element så lenge den klarer å opprettholde rullende kok.
- Plasser kjølespiralen i bryggekjelen når det gjenstår 15 min av koketiden.
- Når koketiden er over, åpner du kaldvannskrana og starter nedkjølingen. kjøl ned til temperaturen i vorteren er ca 20-25 °C.

Gjæring



- Klargjør rene, desinfiserte gjæringskar.
- Tapp vorteren i gjæringskaret.
- Tøm gjæren på toppen av vorteren og fest lokket godt.
- Fyll litt desinfisert vann i gjærlåsen i lokket.
- La vorteren gjære ved tempera-tur i henhold til oppskriften.