

Sweet Stout 20L

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20 liters bryg i et Malt Master bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer.

Malt	Humle	OG / FG	
Pale Ale: 3,7 kg Mørk Karamelmalt: 0,4 kg Chokolademalt: 0,35 kg Ristet byg: 0,2 kg Laktose (mælkesukker): 0,5 kg Gær Fermentis S-04	Northdown: 25 g	Original Gravity: 1057 Final Gravity: 1011	

1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 70 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og tilsæt derefter valset **Pale Ale** og **Ristet byg** samt **Karamelmalt** (posen indeholder det hele).
- Husk låg på overløbsrør under påfyldning af malt.
- Start pumpen, og rør i malten de første par minutter. Låget fjernes fra overløbsrøret, og øverste indsatssi monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

Mæsknings periodens 90 minutter:

- Varm op til 67 °C og mæsk i 70 minutter.
- Hold temperaturen på 67 °C og mæsk i 10 minutter. Tilsæt **Chokolademalt**.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

Eftergydning:

Indsatssien hæves, og der eftergydes med 14 liter vand ved 80°C. Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand, så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommes i Malt Masteren.

2. Kogetid

- Kogetid: **70 minutter**.
Urten bringes i kog under låg.
Når urten har nået kogepunktet fjernes låget.
- Efter **10 minutters** kogetid, tilsættes **25 g Northdown** humle.
- Efter **55 minutters** kogetid, tilsættes **0,5 kg Laktose (mælkesukker)**.

Der kan med fordel bruges hopspider eller humleposer ved tilsætning af humle.

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 25 grader, og overføres til rengjort gæringsbeholder. Nedkøling foretages bedst med en chiller. Husk at gøre beholderen grundig ren, det er afgørende for kvaliteten af det færdige øl. Når den angivne temperatur er opnået, tilsættes gæren.

4. Fermentering (Gæring)

Gæring:

Ryst gæringsbeholderen kraftigt, og stil den 10 - 14 dage ved en temperatur på 18-21°C.

Efter 10 - 14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder. Lad det stå i 7 dage ved samme temperatur. De sidste dage så koldt som muligt, uden øllet fryser.

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 6 g sukker pr. 1 liter øl:

Kog 2 dl. vand sammen med den angivne mængde sukker til eftergæring. Afkøl og tilsæt sukkerlagen til urten og rør rundt, hvorefter øllet hældes på flasker og opbevares ved stuetemperatur. Hælder du øllet på fad, så anvend halv suktermængde.

Øllet kan nydes efter 4 uger på flaske eller fad.

Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity

Din OG:

OG: 1057

Din FG:

FG: 1011

Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 =



Sweet Stout

Sweet Stout er traditionelt en engelsk stilart og historisk kendt som milk- eller cream-stout. Navnet kommer fra den praksis at tilføje laktose (mælkesukker) til at sødne øllet.

Sweet Stout er mørk, sød, rig og fuld af ristede smagsaromaer. Den er fyldig og har betydelige kaffe- og chokoladeanoder. Udseendet kan være meget mørkebrunt til helt sort i farven.

De ufermenterede sukkerarter skaber en medium til høj sødme, hvilket giver en vis balance.



UDSEENDE

Udseendet kan være meget mørkebrunt til helt sort i farven.

AROMA

Moderat ristet maltaroma, med sødme. Humlearomaen er lav, hvis den er til stede.

Smag af ristet malt med kaffe, chokoladesmag, humlesmag er moderat til høj. Lav til medium krop, cremet, fyldig.

MUNDFYLDE

De ufermenterede sukkerarter skaber en medium til høj sødme, hvilket giver en vis balance.

Humlebitterhed er medium. Lavt diacetyl er acceptabelt. Sødmen kan være indtil eftersmagen. Balance kan enten være ret sød eller tør med mere af en brændt kvalitet.

ALLERGENER

Malten kan indeholde gluten.

