



Indian Pale Ale (IPA) 20 Liter

Hvis du ikke har brygget før kan det anbefales at læse dokumentet -Ekstrakt brygning, how to- igennem først. Dokumentet gennemgår step by step, hvordan du brygger et ekstraktbryg, samt hvad du behøver af udstyr og et par gode råd.

Dette dokument omhandler opskriften på en Indian Pale Ale, i brygger miljøet kendt som en IPA. Historikken (ganske kort) omkring IPA baserer sig på kolonitiden i Ostindien, hvor englænderne havde behov for at fragte øl til deres udsendte, en øl der var hårdfør, og kraftigt konserveret da den skulle transporteres over lange distancer, det er her humlen kommer ind i billedet. Foruden at bidrage med smag (bitterhed), duft (blomster, forår og sommer) bidrager den også med en vigtig funktion, nemlig at konservere øllet mod skadelige bakterier. Generelt er der faktisk megen historik bag mange af de øl vi kender, og det kan være nok så interessant at læse om.... Nå ja, det syntes jeg i al fald ;O)

Derfor vil du opleve at denne øl har en overvægt af humle i smag og duft.

Som humle til denne opskrift kan du benytte, East Kent Goldings (UK), Fuggles (UK) eller Cascade (US).

Humlen indeles i 3 portioner Bitterhumle/Aromahumle/Smags og aromahumle

Med det menes at du tilsætter din Bitterhumle ved tid 0 (Reelt, når urten er kommet i kog og efter du har fjernet evt. malt). Når der er gået 30 minutter af denne tid tilsætter du din Aromahumle (Tid 30), efter yderligere 20 minutter tilsætter du din Smags og Aroma humle de sidste 10 minutter inden du afslutter kogningen (Tid 50). Det er også her du sætter din Chiller ned i urten, hvis du altså har sådan én?

Gærvalget er dit! Men til dit første bryg anbefaler jeg en 11 gr. Pakning DCL S-04. Har du mod på igen at brygge en IPA ekstrakt, kan jeg anbefale at du prøver dig frem med en ny gær. Du vil opleve en karakteristisk forskel alene på valget af gær.

Et eksempel på en alternativ gær kunne være, Wyeast 1098 British Ale Yeast, Wyeast 1335 British Ale yeast II eller en cask gær som Wyeast 1026 British Cask Ale Yeast. Reelt er det kun dig selv og selvfølgelig udvalget der sætter begrænsninger.

Her er hvad du har brug for:

- 4. kg. Weyermann Pilsner ekstrakt
- 400 gr. Cara Crystal
- 100 gr. Humle, 45/30/25
- 11 gr. DCL S-04, English Ale overgær, eller alternative
- 10 gr. Irish moss, eller 5 gr. Klar urt.
- 90 gr. Sukker til eftergæring. Skal ikke tilsættes på brygdagen!



Fremgangsmåden.

Nu til det, det egentligt drejer sig om

- Få vandet op at koge

Start ud med 13 til 15 liter vand, og pas på at Ekstrakten ikke karamelliserer når du tilsætter den, brug 10 minutter på omrøring efter tilsætning.

- Når vandet koger tilsætter du Ekstrakt og Malt. (Malt er kun ved Semi-grain)
- Når Ekstrakten kommer op at koge igen, fjerner du den tilsatte malt (*Da den udløser nogle uønskede smagskomponenter*).

Herefter tilsætter du din humle i intervaller af 60 min (Bitter) 30 minutter (Aroma) og 10 minutter (Smag/aroma)

- Med det menes at du tilsætter din Bitterhumle ved tid 0 (Reelt, når urten er kommet i kog og efter du har fjernet evt. malt). Når der er gået 30 minutter af denne tid tilsætter du din Aromahumle (Tid 30), efter yderligere 20 minutter tilsætter du din Smags og Aroma humle de sidste 10 minutter inden du afslutter kogningen (Tid 50). Det er også her du sætter din Chiller ned i urten, hvis du altså har sådan én?

Du har nu haft din urt oppe at koge ca. 60minutter, og skal nu til at køle ned. Ekstrakten skal ikke koge mere end 1 time total! Det er i hvert fald ikke nødvendigt ;O)

- Urten afkøles, har du ikke en chiller, en modstrømskøler eller andet fikst til nedkøling, kommer denne del til at tage rigtig lang tid! Som jeg har hørt en bestemt brygger sige mange gange.... ”Det er kun kaffe der bliver koldt”. Overvej seriøst at bruge en skilling eller 2 på et instrument til at køle dit bryg ned med, natten er lang, og for mit vedkommende er det her jeg godt kan lide at sove. Og igen, jeg har ikke haft, og har ikke planer om at campere ved min gærtank. En Chiller er nem at gå til, du skal bruge lidt kobberør, nogle fittings og et par meter slange. Gider du ikke selv bruge tid på det, så er der foruden mig et par stykker der ganske venligt, men mod betaling laver én til dig *smil*

Øllet skal på gærtanken.

- Så er det tid for at komme dit ”færdige” øl på gærtanken, her må du gerne ilte urten, eksempelvis gennem en køkken si. **MEN husk at alt hvad der kommer i berøring med din urt, SKAL være rengjort og desinficeret.**



- Herefter sørger du får at eftergyde/fylde med KOLDT vand så du kommer op på dine 20 liter. Jeg har selv med succes benyttet koldt vand direkte fra hanen, men har da også hørt om andre der har haft ringere succes, fordi deres blandingsbatteri leverede en anelse varmt vand med. Varmt vand er luksus for bakterier! Hvis du er usikker så kan du med fordel koge 8 liter vand op dagen i forvjen og stille det til afkøling.

Gæren tilsættes

- Gæren tilsættes når du har kølet urten ned under 24 grader, hvad enten du benytter en flydende gær, eller en tør gær så husk dette!
En for varm urt slår dine gærceller ihjel, og den ønskede gæring/fermentering udebliver. Det betyder ikke som udgangspunkt at dit arbejde er spildt, men med mindre du har en gær i reserve (Hvilket jeg kun kan anbefale, evt. en torgær der kan benyttes her & nu) bliver du nød til at sende et distresscall på brygforum, eller kontakte din gærpusher for hjælp.
- Har du et hydrometer er det nu du måler øllets vægtfylde (Sukkerindholdet i dit øl) vægtfylden bør ligge mellem 1050 og 1060, og bør sluttet (endt gæring, eller Final gravity= FG) mellem 1008 og 1014. Disse tal benyttes udover at fastslå endt gæring, til at udregne alkoholprocenten i din endelige øl. Udregningen er simpel når først du har OG og FG.

OG minus FG divideret med 7,5 = Alkoholprocent (Eksempel $1055 - 1010 / 7,5 = 6\%$)

Det er ikke helt af vejen med et par rigtig gode øl, jeg mener du har afsat minimum 3 til 4 timer i ølbrygningens tegn, så hvorfor ikke også nyde det? Man kan også let risikere dehydrering i forbindelse med brygning, det bliver jo ganske varmt, man er yderst koncentreret og man sveder nærmest tran under rengøringen.... Nyd det, og gør det hårde slid bare lidt sjovere!

Meget simpelt, og du får en rigtig god øl ud af det, du vil blive overrasket!

Hvornår er øllet gæret færdig?

Du bør lade det stå minimum 1 uge på din primære gæringstank, efter en uge kan du vælge at hælde det om på en sekundær gæringstank. Det er bestemt ikke nødvendigt, og gøres kun for at klare øllet yderligere. Men ellers måler du dig frem, indtil dit hydrometer siger at vægtfylden er nået Final Gravity mellem 1008 – 1014.



Eftergæring, karbonering/Co2.

Når din øl har gæret færdig er tiden kommet til enten at flaske det, eller lægge det på fad. I den forbindelse skal øllet selvfølgelig karboneres (tilsættes kulsyre).

Karbonering sker ud fra hvilken ølstil du har valgt at lave, i dette tilfælde en IPA. Du kan læse meget mere om karbonering på <http://www.haandbryg.dk/eftergaering.html>

Til denne IPA skal du bruge 90 gr. Sukker. Øllet er rimeligt resistent når først det har gæret færdig på grund af indeholdet af alkohol. Men jeg vil alligevel forslå at du opløser sukkeret i en ½ liter kogende vand og tilsætter det under omrøring, inden du flasker.