

Introduktion til hjemmebryg

Her får du kort fortalt om hvad du skal vide for at kunne brygge din første øl.

At brygge sin egen øl er en hobby, besættelse, livsstil!

Ølbrygning er sjovt og nemt og her vil vi vise dig hvordan. Dette afsnit vil give dig alle de nødvendige informationer om udstyr og fremgangs måder for at du kan brygge din hel egen øl.

De 4 grundelementer der skal til for at kunne brygge øl er vand, malt, humle og gær.

Malt til vand forholdet er (afhængigt af øltype)men hvis du holder dig til 1 del malt til 3 dele vand så er det ikke helt ved siden af som udgangspunkt.

En begynder fejl som jeg selv har lært af er at det er en god ide at finde et fornuftigt balance forhold imellem malt og vand, du kan sagtens lave en stærk øl med masser af procenter i men passer det ikke i forhold til hinanden kommer det oftes også til at smage derefter.

Malt :

Malt er spirret byg der er ristet og tørret ved forskellige temperaturer

Jo højere temperatur, desto mørkere malt. Også smagen ændres og bliver kraftigere ved højere temperatur.

Det er sukkeret i malten, der under kogning, koges ud og under denne proces danner kernerne en mængde enzymer.

Enzymerne i maltens indhold omdannes til stivelse af sukker, som sammen med smags- og farvestoffer trækkes ud af malten. Resultatet er en slags te eller suppe, kaldet urt.

Urten koges med humle, og efter afkøling tilsættes gær. Gæren omdanner sukkeret til alkohol og kuldioxid.

Malt er opdelt i 4 grupper, Basismalt, Karamelmalt, Chokolademalt og Specialmalt. Basismalten udgør typisk op til 75% af den samlede maltmængde.

Humle :

Humle giver smag og bitterhed til øllet.

Humlen koges med min. 60 minutter, men alt efter opskrifterne kan den koges med i op til 90 minutter.

Tilsætning af humlen kan gøres i 3 trin bitterhumle, aromahumle og smagshumle. Humlen kan sammenlignes med te jo længere tid den koger med jo mere bitter bliver smagen.

Bitterhumlen koges med i hele koge perioden.

Aromahumlen tilsættes typisk når ca. halvdele af koge perioden er gået.

Smagshumlen koges med de sidste 10 min. den skal jo give den fine smag.

Bitterheden på humle kan godt varieres også selvom det er samme humle sort.

Bitterheden måles i IBU (International Bittering Units)

IBU i forskellige øl typer :

Normal dansk pilsner ligger på ca. 15 IBU

Tjekkisk pilsner typisk mere bittert på 35 ? 45 IBU

Indian Pale Ale typisk på 65 ? 70 IBU

For at kunne opnå samme smag/bitterhed i din øl så den er ens hver gang skal du bruge en lille formel til at regne ud hvor meget humle du skal koge med, hvis opskriften du følger er lavet med en humle med en bitterhed på 6% men den humle du har købt kun er på 4% skal der i sagens natur mere humle i når du koger.

Eks :

$(x + / =)$

35 g. humle 6% i 90 min er = 28 i bitterhed (ibu)

35 g. humle 4% i 90 min giver kun 19 i bitterhed (ibu)

$35 \times 6 = 210 / 4 = 52 \text{ g}$

Så ved en humle på 4% skal du bruge 52g for at få samme bitterhed på 28 ibu i din øl.

Gæring:

Det er også vigtigt at temperaturen under gæringen holdes stabilt, ved undergæring, foregår gæringen typisk ved 10 ? 16 °C. og for overgæring, er temperaturen lidt højere typisk mellem 18 ? 25 °C.

Under gæringen er det vigtigt at følge med i, hvor aktivt gæren arbejder. Man måler bl.a. dagligt, hvor meget malsukker som endnu ikke er blevet omdannet til alkohol. (til måling af malsukkert også kaldet FG ?final gravity? bruges et hydrometer)

Gæringen tager typisk omkring 5 til 8 dage alt afhængig af temperatur og gærtype.

Alkoholprocenten i din øl:

Til at regne ud hvor mange procent din øl er skal du bruge OG (Original gravity) og FG (Final gravity)

OG måler du ved at tage en måling med dit hydrometer, af øllet inden du tilsætter gæret ved max 25 °C målingen noter du ned til senere brug.

FG måler du når gæringsperioden er slut efter ca. 5 til 8 dage.

Formelen til udregning af alkohol procent er: $OG - FG / 7,5 = \text{alkoholprocenten i din øl}$.

Tapning af øllet:

Når øllet skal tappes på flasker er det en god ide at tilsætte lidt sukker max 6 g. pr. liter for at øllet kan karboner og danne kulsyre, så du ikke ender ud med en flad og kedelig øl.

Men pas på at du ikke tilsætter for meget sukker for her er det ikke kapslen der ryger af pga. for stort tryk i flasken det er simpelthen flasken der springer.

At tilsætte sukker for at denne kulsyre kaldes for 'champagne metoden' og er meget udbredt blandt hjemmebryggere.

Jeg foretrækker selv at opløse sukkeret (4 g. pr. liter) i lidt kogende vand køle det ned til ca. 20 °C og så tilsættes øllen i gærspanen inde jeg tapper det på flaske. Lad det så stå i 20 min. så det kan få en jævn fordeling i alt øllet inden jeg tapper.

Efter 4 til 6 ugers modning på flaske, har du din egen øl. Men du må godt smage før for at se hvordan øllet modnes med tiden.

Råd & Vejledning

Foreslag til et basis begyndersæt og udstyr til ølbrygning af 20 liter

