

Tørhumle

Hvad er tørhumling ?

En tørhumling vil sige at man tilføje en mængde humle til selve bryggen mens den gære, og ikke som normalt under kogningen af bryggen.

Øllet har selvfølgelig fået humle under kogningen, men denne ekstra tørhumling giver endnu mere smag/aroma til øllet. (Giver ingen bitterhed da den ikke koges.)

Hvor længe du skal tørhumle er helt op til dig selv, det kommer an på hvor meget mere smag/aroma du vil have i din øl, men et godt bud vil være mindst 7 dage.

Det bliver ofte fortaget i en humlepose, hvor i man kommer humlen. Fordelen ved denne metode er at humlen er utrolig nem at hive op af brygget igen, uden det er nødvendigt at filtrere den endnu engang.