



## Guide til brygging av ekstraktsett

Denne guiden tar for seg den aller enkleste måten å lage sitt eget øl på – ferdige ekstraktsett klare til gjæring. Ved å følge disse trinnene vil nok de fleste bli overrasket over hvor god øl man kan få til, selv med svært lite arbeid og utstyr.

Etter at hjemmebrygging har blitt mer og mer populært har kvaliteten og utvalget over disse produktene økt betydelig. I dag er de aller fleste øltyper tilgjengelig i denne ekstraktformen, og man skal fint klare å brygge akkurat den ølen man har lyst på!

Ferdige ekstraktsett krever svært lite i form av utstyr, men det er likevel noen nødvendigheter. Denne guiden baserer seg på at man har:

- 1 stk gjæringskar (30l), med tilhørende gjærlås
- Desinfiseringsmiddel (f.eks. Chemipro OXI eller Star-San)
- Flaskefyller
- Karboneringsdrops
- Korkemaskin

Med vår utstyrspakke enkel får du alt utstyret du trenger for å brygge disse settene.

**NB:** Denne guiden er ment som et supplement, og må leses sammen med instruksene som medfølger hvert enkelt produkt!

# 1. Forberedelser

Det første og antageligvis viktigste man gjør er å desinfisere alt utstyret som kan komme til å være i kontakt med ølet. I første omgang omfatter dette gjæringskar m/lokk, gjærlås og propp, røreskje og boksåpner/saks. Forsikre deg om at utstyret er rent. Følg deretter anvisningen for desinfeksjonsmiddelet du bruker, her er framgangsmåte for **Chemipro Oxi**, som medfølger vår utstyrspakke enkel:

- Bland ut 4g (1,5ts) med 1l varmt vann i gjærbøtta. Sett på lokk og rist slik at det kommer til overalt. La det virke i 2-5 min, hell over i en annen beholder, legg div. småutstyr (gjærlås, propp) i denne beholderen til senere. NB: Desinfeksjonsmiddelet skal *ikke* skylles av.

NB: Vær obs på at man skiller mellom vasking og desinfisering:

**Vasking/rengjøring** er å fjerne smuss og urenheter med egnet vaskemiddel, som f.eks. PBW. Vaskemidler skylles godt vekk etter bruk.

**Desinfisering** er å fjerne bakterier på en allerede vasket overflate. Dette gjøres før bruk med egnet middel, som f.eks. Oxi eller Star San.

# 2. Blanding av ingredienser

- Kok opp den mengden vann angitt i instruksene som medfølger ekstraktsettet ditt, vanligvis er dette ca. 3,5L. Ha maltekstraktposene/boksene i et varmt vannbad, dette gjør at man lettere får ut innholdet.
- Hell det kokte vannet og maltekstrakten i gjæringskaret og rør rundt. Ta vare på litt av det varme vannet, hell det rett i maltekstraktbeholderen og bruk det til å få ut så mye av ekstrakten som mulig. Om du skal bruke sukker, 'beer enhancer' eller mer maltekstrakt, tilsetter du det i dette steget.
- Fyll på med kaldt vann til du når det volumet angitt på pakken, typisk ca. 23L
- Sett på lokket og putt på proppen. Bruk plastikkhansker - dypp dem i desinfiseringsmiddelet, hold over hullet på gummiproppen og rist gjæringskaret kraftig i minimum 2 minutter. Dette er viktig for å gi gjæren oksygen og dermed best mulig vilkår.
- Åpne gjæringspakken med en desinfisert saks, ta av lokket på gjæringskaret og fordel gjæren utover. Sett på lokk og gjærlås, nå er alt klart for gjæringen!

NB: I noen ekstraktsett medfølger det andre ingredienser som skal tilsettes enten nå eller senere i prosessen – følg her instruksene oppgitt fra produsenten.

## 3. Gjæring

For best mulig resultat er det svært viktig at man gir gjæren ideelle arbeidsforhold. I denne delen skal vi se nærmere på de viktigste punktene for å få til dette.

I instruksene som følger med anbefales det ofte en gjæringstemperatur på godt over 20°C. Dette sikrer en rask og grundig utgjæring – men kan ofte føre til usmaker i det ferdige produktet. På generell basis anbefaler vi å gjære noe kjøligere over litt lengre tid for best mulig resultat:

Sikt deg inn på en **temperatur i gjæringskaret** på 18°-21° over en periode på 14 dager. I starten vil gjæren ofte produsere såpass mye varme at gjærdunken er et par grader over rommets temperatur – det kan være lurt å ta høyde for dette. Etter noen dager er stormgjæringen ferdig (gjærlåsen plopper mye mindre), da lønner det seg å sette karet noen grader varmere for å stimulere gjæren til å gjøre seg helt ferdig.

## 5. Karbonering / Flasking

Som tidligere er renhold fortsatt svært viktig. Sørg for å ha rene flasker og desinfiser dem deretter med egnet middel.

For å karbonere ølet tilsetter man sukker, som gjæren spiser og gjør om til kullsyre. Den enkleste måten å gjøre dette på er ved bruk av karboneringsdrops:

- Fest flaskefylleren til kranen på gjæringskaret.
- Fyll flaskene ved å trykke dem opp i flaskefylleren.
- Slipp karboneringsdrops ned i flaskene (1 pr 300-500 ml, 2 pr 750 ml).
- Sett på kork med korkemaskin.

Sett flaskene i romtemperatur i to uker til karbonering. Etter dette er ølet karbonert!

**NB: Aldri tapp ølet på flasker før det er ferdig utgjæret – i verste fall risikerer man flaskebomber. Om man følger punktene i denne guiden skal ikke dette være noe problem. Man kan imidlertid være helt sikker om man bruker et hydrometer, og får samme måling med 3 dagers mellomrom.**

Noen øl er drikkeklare med en gang de er ferdig karbonert, andre trenger lagring en periode før de er ferdig modnet. Alkoholsterke øl trenger ofte lengre lagring og har bedre holdbarhet.

Optimal lagring er i et mørkt og kjølig sted, som f.eks. i en kjeller eller kjølerom/-skap

## 5. Ofte stilte spørsmål

**På pakken står det at jeg trenger ekstra dektrose, hva slags produkt er det jeg må ha i tillegg?**

Noen ekstraktsett er lagd slik at for å oppnå riktig volum med rett alkoholstyrke – må man tilsette ekstra sukker i form av maltektrekt, beer enhancer eller dektrose/glukose/vanlig sukker. Instruksene nevner ofte spesifikt et av disse, men man kan i utgangspunktet bruke det man har lyst til, ut i fra hvilket resultat man vil ha.

**Maltektrekt** (både flytende og tørt): I prinsippet samme produkt som finnes i ferdige ekstraktsett. Består av både gjærbare og ugjærbare sukkerarter. Bidrar til å øke styrken på ølet, samtidig som det gir fylde og maltsmak.

**Dektrose/glukose/vanlig sukker:** Denne typen sukker er 100% gjærbart. Det bidrar derfor til å øke styrken på ølet, samtidig som det gir en lettere/tynnere øl som oppleves 'tørrere'.

**Beer Enhancer:** En blanding av både maltektrekt og sukker. Gir en mellomting av de to.

**Gjærlåsen plover ikke, er ølet mitt ødelagt?**

På generell basis kan man si at plopping i gjærlås ikke er den beste måten å måle gjæringsaktivitet på. Ofte kan et fravær av plopping komme av en liten lekkasje, eller at lokket ikke sitter helt tett på gjæringsdunken. Mange opplever også at ploppingen avtar voldsomt etter få dager – dette er helt normalt og betyr ikke at man burde tappe ølet på flaske helt enda. Det lønner seg som regel å vente de totale 14 dagene før man tapper over på flaske, for å sikre at gjæren får gjort seg helt ferdig.

Hvis man ikke hører plopping og er usikker på om gjæringen har kommet i gang, kan man forsiktig åpne lokket på gjæringskaret. Om man ser skum er dette et tegn på at gjæringen er i gang. Et annet alternativ er å gjøre en måling med et hydrometer. Hvis sukkerinnholdet har beveget seg nedover betyr dette at gjæren arbeider.