

Stegvis bryggedag på Speidel Braumeister 20L/50L

- Finn frem det du trenger til bryggedagen
 - Malt, humle og gjær
 - Meskespade etc.
 - Kjøler
 - Oppskrift
- Fjern maltrør og filter fra speidelen
- Fyll vann til øverste strek(25L eller 55L)
- Koble til maskinen
- Trykk «recipe»
- Press «select» for å lage en oppskrift(her kan du lage opp til 10 stk)
- Fortsett å presse «select» for å komme videre igjennom stegene. Bruk piltastene for å kontrollere tid og temperatur.

TIPS: Dersom du ønsker å hoppe over et steg velg samme temperatur som steget før og velg 0 minutt.

- Gå til startmenyen og press «brewstart» og velg oppskriften du har programmert
- Ved å presse «select» starter du bryggeprosessen ved å varme vannet.
- Når innmesktemperatur er nådd vil maskinen gi et lyd og lys- signal. Press «select» for å bekrefte. Dette skal skru av pumpen, (følg instruksjonene på skjermen)
- Plasser maltrøret med den røde pakningen nederst. Plasser deretter den grove silen, med tuppen pekende oppover.
- Plasser den fine silen oppå den grove.
- Nå kan du forsiktig blande inn den kvernede malten i maltrøret.

OBS: Pass på at du ikke søler malt utenfor maltrøret, da dette kan sperre for pumpen og

ødelegge denne.

- Når all malten er godt blandet, og du ikke ser noen tørre maltklumper, kan du plassere den fine silen etterfulgt av den grove silen med tuppen pekede opp.
- Sikre maltrøret med feste-røret og vingemutteren, stram dette godt med fingrene
- Når du har fylt malten og sikret maltrøret kan du bekrefte på skjermen at du har fylt malt ved å presse «select».
- Nå vil pumpen og varmen skru seg på og Speidelen vil følge oppskriften du har programmert tidligere.
- *Her lønner det seg å beregne mengden skyllevann du trenger, og varme denne mengden med vann.*
- Når meskeprogrammet er ferdig vil du igjen få et lyd og lys-signal på dette
- Pumpen skal slå seg av
- Fjern sikringen til maltrøret.
- Løft opp maltrøret med løftebøylen og støtt det på støttebøylen, ta dette gjerne i to omganger, løft først opp til det første paret med støtter. Når det har fått dryppet av seg litt er løftet til det siste paret med støtter mye lettere.
- Hell skyllevann over malten(temperaturen på skyllevannet skal ikke overstige 78grader Celsius)
- Skyllingen bruker vanligvis ikke lengre tid enn 15-20 minutter.
- Når skyllingen er ferdig, fjern maltrøret og kast malten.
- Bekreft at maltrøret er fjernet ved å presse «select».
- Den automatiske prosessen fortsetter og den vil jobbe seg opp mot kok.
- Maskinen vil gi signal når de ulike humletilsetningene du har programmert skal tilsettes. Tilsett humlen og bekreft dette.
- Når kokingen er ferdig vil maskinen gi et signal om dette. Når du bekrefter dette med «select» vil den skru av varmen og pumpen, og du kan starte nedkjølingen.
- SKÅL!



VESTBRYGG