



# FANGTASTIC RED LAGER | 20 LITER

## LAGER



FangTastic är en perfekt höst-lager med sin maltiga lite karamelliga smak och dess balanserade beska. FangTastic Red Lager passar mycket bra till höstens lite mustigare mat och tilltugg i sällskap eller ensam framför höstbrasan.

### KITTET INNEHÅLLER:

#### MALT:

2.0 kg Pilsen Malt  
1.0 kg Vienna Malt  
1.0 kg Wheat Malt  
0.5 kg Caramel Malt 100  
0.5 kg Red Ale Malt  
0.04 kg Wheat Chocolat

**HUMLE:** 25 g Perle, 15 g Saaz

**JÄST:** 2 st W Fermolager | AEB | 11.5 g

**FÖRVÄNTAT OG:** 1.057

**FÖRVÄNTAD FG:** 1.016

**FÖRVÄNTAD ABV:** 5.4%

**JÄSTEMPERATUR:** 12°C

**MÄSKTEMPERATUR:** 64°C / 67°C

**KOKTID:** 90 min

**KOKTIDER HUMLE:** Perle 25 g - 75 min  
Saaz 15 g - 10 min

**BEER XML FIL:** Finns att ladda ner under produkten på [maltmagnus.se](http://maltmagnus.se). Kan användas i appar som t.ex. Brewfather.

### OM DU HAR BRYGGT ÖL TIDIGARE:

Instruktionerna och stegen är en guide för nybörjare. Om du har bryggt tidigare så använder du naturligtvis den bryggmetod du är van med samt den utrustning du redan brygger med. Tider och temperaturer finner du ovan.

### DU BEHÖVER:

1. Rengörings- och steriliseringsmedel
2. Gryta/bryggverk som klarar att koka 25-28 liter vört.
3. Möjlighet att värma lakvatten.
4. Bryggutrustning för att klara helmäskning.
5. Jästrustning anpassat för att jäsa 20-liters batcher.
6. Utrustning för flask- eller fattappning.

Om du saknar utrustning finner du allt du behöver på [www.maltmagnus.se](http://www.maltmagnus.se)

## PÅ BRYGGDAGEN

1. Börja med att se till att du har fått alla ingredienser enligt listan till vänster.
2. Läs igenom instruktionerna noga!
3. Diska och rengör bryggutrustningen. Använd **EJ** samma diskutrustning som du har till annan disk.
4. Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med din kylda vört inför jäsningen. Använd t.ex. **Chemipro OXI**, **Star San** eller liknande medel. Följ doseringsanvisningarna på ditt steriliseringsmedel. Spraya medlet med hjälp av en blomspruta på insidan av jäshinken, jäsröret, tappkran, locket och övrig utrustning som kommer i kontakt med vörten efter koket är avslutat. Slarv med sterilisering kan leda till att ditt öl blir infekterat!

## STEG 1

1. Om du har t.ex. en insatssil, silplåt, malkorg eller liknande distans i ditt bryggverk/gryta, fyll då först upp vatten så den når botten på din insats innan du tillsätter 3 liter vatten per 1 kg malt.
2. Värm det uppmätta vattnet till 64°C.

## STEG 2

**INMÄSKNING** - Tillsätt malten lite i taget och rör om. Rör tills det inte finns några klumpar.

Mäska i 64°C i 40 minuter, höj sedan temperaturen till 67°C och mäska i 40 minuter till.

## STEG 3

**UTMÄSKNING** - Värm upp mäsken under omrörning till 76°C. Detta för att sockret ska lösa sig lättare.

## STEG 4

**LAKNING** - Värm upp vatten till 80°C vid sidan av. Detta vatten skall användas för att skölja igenom maltbädden.

Sila av vörten (den vätskan som ska bli öl) från draven (den använda malten). Håll den avsilande draven över det kärl du ska koka i. Skölj försiktigt över draven med lakvattnet du har värmt upp så den rinner igenom draven och ner i grytan, detta kallas "lakning". Du skall fortsätta laka tills du har några liter mer än batchstorleken, detta är för att det kommer att koka bort några liter under vörtkoking. Räkna ca 23-25 liter vört efter lakning.

## STEG 5

**KOKNING** - Värm upp till kok, skumma av vid behov.

Du skall koka totalt 90 minuter. Använd ej lock.

Koka i 15 minuter utan humle.

Öppna humlepåsen märkt med **25 g Perle** och håll innehållet i grytan. Koka sedan i 65 minuter.

Öppna humlepåsen märkt med **15 g Saaz** och håll innehållet i grytan. Koka i 10 minuter till dvs totalt 90 min.

Stäng av värmen.

## STEG 6

**KYLNING** – Dags att kyla vörten. Antingen tappar du vörten till jäshinken direkt eller så kyls du vörten när den är kvar i grytan. Med fördel kan en kylspiral användas. Om du saknar utrustning för att kyla vört kan du ställa jäshinken med den varma vörten i ett kallt vattenbad.

**OBS! Nu är det viktigt att du inte rör i vörten med fingrarna eller med annan steriliserad utrustning!**

Mät temperaturen med en steriliserad termometer. Kyl ner vörten till ca 12°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spä upp till 20 liter ifall det behövs.

## STEG 7

**JÄSNING** – Öppna jästförpackningen/jästförpackningarna med en steriliserad sax och håll i jästen i vörten. Sätt locket på jäshinken. Fyll jäsröret till markeringen och sätt fast det i locket.

Ställ jäshinken på en mörk plats som håller en jämn temperatur på runt 12°C. Låt jäsa 14 dagar.

Höj temperaturen till +17°C. Låt jäsa 3 dagar.

Tag ett nytt hydrometerprov. Detta är FG-värdet.

Lagra ölen kallt några veckor.

**Alkoholhaltuträkning:**  $(OG-FG) \times 131,25 = ABV$

## EFTER JÄSNING

Här kommer lite tips hur du kolsyrar ditt öl.

1. Tvätta och sterilisera de flaskor du har tänkt att använda. Lägg kapsylerna i en skål med desinficeringsmedel. Sterilisera allt som kommer att vara i kontakt med ölet!
2. Vi rekommenderar att du köper **Carbonation Drops**. Dessa är anpassade doseringstabletter av glukos/socker. Följ bara doseringsanvisningarna på förpackningen. Annars kan du använda vanligt socker: 2-3 gram strösocker per 33 cl flaska. Jäst som finns kvar i ölet kommer äta sockret och bilda kolsyra.
3. Fyll flaskorna med öl och lämna en liten luftficka i flaskhalsen. Kapsylerna och ställ i rumstemperatur i minst en vecka. Öppna en flaska och se att det bildats kolsyra. Vid behov låt stå längre. Annars ställer du in ditt öl i kylan och låter mogna ett par veckor.