



IMPERIAL MILK STOUT | 10 LITER

MILK STOUT



Coppersmith's Brewery i Västerås har släppt en kraftig stout som heter The King's Imperial Milk Stout. Detta är den officiella klonen på den. Maltig, söt smak med inslag av kavring, nougat, kaffe, lakrits, russin och apelsinchoklad. Servers vid 12-14°C som sällskapsdryck eller till chokladdesserter.

KITTET INNEHÅLLER:

MALT:

2.50 kg Pilsner Malt
0.45 kg Pearled Black Malt
0.33 kg Caramel Malt 100
0.25 kg Wheat Malt
0.15 kg Cookie Malt
0.13 kg Flaked Torrefied Oats

HUMLE:

50 g Fuggles
25 g Fuggles
25 g Fuggles

JÄST:

2 st Liberty Bell M36 | Mangrove Jack's

SOCKER:

320 g Laktos
670 g Sackaros

FÖRVÄNTAT OG: 1.109 | FÖRVÄNTAT FG: 1.036

FÖRVÄNTAT ABV: 9.6% | JÄSTEMPERATUR: 20°C

BEER XML FIL: Finns att ladda ner under produkten på 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 i receptet.

DU BEHÖVER:

1. Rengörings- och steriliseringsmedel
2. Gryta/bryggverk som klarar att koka 20 liter vört.
3. Möjlighet att värma lakvatten.
4. Bryggutrustning för att klara helmäskning.
5. Jäsutrustning anpassat för att jäsa 10-liters batcher.
6. Utrustning för flask- eller fattappning.

Om du saknar utrustning finner du allt du behöver på www.maltmagnus.se

OBS! Vi rekommenderar att du kolsyresätter detta öl på fat då den höga alkoholhalten gör det svårt att jäsa fram kolsyran på flaska.

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 iknande distans i ditt bryggverk/gryta, fyll då först upp vatten så den når botten på din insats innan du mäter 3 liter vatten per 1 kg malt.
2. Värm 3 liter vatten per 1 kg malt till +65°C.

STEG 2

INMÄSKNING - Tillsätt malten. Rör om tills det inte finns några klumpar. Mäska i 60 minuter.

STEG 3

UTMÄSKNING - Värm upp mäskan under kontinuerlig 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 (malten) över det kärl du ska koka i. Skölj försiktigt över draven (malten) med lakvattnet du har värmt upp så den rinner igenom draven (malten) 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 vörtkoket. Räkna ca 13-15 liter vört efter lakning.

STEG 5

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

Du skall koka totalt 60 minuter. Använd ej lock.

Öppna humlepåsen märkt med **50 g Fuggle**. Häll innehållet i grytan. Koka i 45 minuter.

Öppna humlepåsen märkt med **25 g Fuggle**. Häll innehållet i grytan. Koka i 10 minuter till.

Häll i **320 g Laktos** och **670 g Sackaros**. Koka i 5 minuter till så laktosen hinner lösa upp sig.

Stäng av värmen!

Öppna humlepåsen märkt med **25 g Fuggle**. Häll innehållet i grytan. Rör runt och låt humlen lösas upp ordentligt, ca 5 minuter.

STEG 6

KYLNING – Kyl vörten. Antingen tappar du vörten till jäshinken först eller så kyler du vörten när den är kvar i grytan. Med fördel kan en kylspiral användas. Om du saknar utrustning för att kyla vört kan du istället göra det med ett klassiskt vattenbad.

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

Mät temperaturen med en steriliserad termometer. Kyl ner vörten till ca +20°C. Om du inte redan har den i jäshinken för du över den dit. Spä upp till 10 liter med friskt vatten.

Mät OG-värdet med en **Hydrometer** och notera det.

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 temperatur på +20°C.

Jäsningen är normalt avklarad på 2-7 dagar, men låt stå 14 dagar.

Tag ett nytt hydrometerprov. Detta är FG-värdet.

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

EFTER JÄSNING

Här kommer lite tips hur du kolsyrar ditt öl.

1. Detta kit ger ett mycket starkt öl och kan därför vara svårt att flaskjäsa fram kolsyran. Vi rekommenderar att du kolsyresätter på Corneliusfat.