

Att brygga öl i en säck

Metoden som beskrivs i denna lilla sammanfattning, kan man säga är en blandning av BIAB och satslakning. Fördelen med att dela upp mäsning/lakning i två omgångar är att man inte behöver en extra stor vörtkastrull som i ursprungsmetoden. Dessutom blir utbytet väldigt högt. Av de 10 brygder som hittills gjorts har utbytet legat runt 100%!

Bryggsäcken tillverkas av polyesterväv. Väven finns att köpa på IKEA och heter SARITA. Kostar endast 39kr/m! Klipp till ett stycke 70x150cm. Vik dubbel och sy med två sömmar en säck med måtten 75x70cm. Måtten är gjorda för att passa en standard 30 liters jäshink.

Man bör sy en dubbelsöm eftersom tyget är ganska skört. Alltså - sy ihop påsen med raksöm. Vik in kanterna och sy en gång till så blir sömmen stark.

Tips! Gör gärna två påsar på en gång. En att användas för mäsning/lakning och en för humlefiltrering i slutet av bryggningen.

Steg-för-steg-beskrivning:

01. Värm mäskvattnet till 75 grader. Hur mycket beror givetvis på hur mycket öl som ska bryggas. En tumregel är iallafall halva vörtvolymen + (maltvikten i kg). Alltså - ska man koka 15 liter blir det $7.5+2.2=$ ca. 10 liter.

02. Placera säcken i en jäshink. Det kan vara bra att sätta fast säcken med några klädnypor runt kanten så den sitter fast när man ska blanda malten med mäskvattnet.

03. Häll i malten i säcken. Specialmalten kan malas väldigt fint eftersom det inte är någon risk att mäskan sätter igen med den här metoden.

04. Häll i mäskvatten och sikta på 65 grader. Blanda ordentligt för att få bort alla maltklumpar. Ta bort klädnypona och snurra igen säcken och lägg ner den i jäshinken. På med locket och täck hinken med någon isolering tex. liggunderlag, täcke el dyl. Vänta en timme.

05 Under tiden - värm nytt mäskvatten till 85 grader. Det behövs bara tillsättas lite drygt den volym som fattas eftersom malten redan är blöt. I det här exemplet alltså ca. 8 liter

06. När timmen har gått - lyft upp säcken ur hinken. Placera ett durkslag (helst av stål) över hinköppningen. Lägg säcken i durkslaget och pressa ur det mesta av vätskan. Här behövs diskhandskar eftersom det är ganska varmt. Mät upp volymen. Häll därefter upp vörten i något annat kärl och mät SG.

07. I med säcken i hinken igen. Häll i nytt mäskvatten. Denna gång, sikta på 75 grader i 15 minuter. Blanda om vörten ordentligt. På med locket och låt stå i 15 minuter. Hinken behöver inte isoleras.

08. Häll första omgången med vört i storkastrullen och börja värma.

09. Efter 15 minuter, ta upp säcken ur hinken och upprepa steg 6. Mät SG.

10. Häll i andra omgången vört i kastrullen. Mät SG och räkna ut slutvolymen. (Borde stämma hyfsat med de SG-värden som mätts tidigare men detta är "facit").

Exempel: förkoksvolym 14.5l SG48 = $14.5 \times 48 = 696$ Öl.

Önskat OG55 -> slutvolym $696/55 = 12.6$ l.

Alltså - koka bort 1.9l.

11. Fortsätt därefter bryggningen som vanligt.

Om man är rädd för sk. "hot side aeration", sluta läs här! Dock har jag aldrig upplevt något problem med metoden som beskrivs från steg 12. Dessutom slipper man kyla vörten vilket kan vara ett krångligt moment om man inte har rätt utrustning.

12. Efter koket, placera den rengjorda (och desinficerade säcken) i den väl rengjorda och desinficerade jäshinken. Häll försiktigt i den varma vörten i jäshinken utan att syresätta den mer än nödvändigt. Ös med en tillbringare i början eftersom det är svårt att hälla direkt från den varma kastrullen. Det kan vara bra att förfiltrera vörten genom en sil eftersom humlen sätter igen säcken. När all vört är överhåll i jäshinken, lyft upp säcken och krama ur all vört. Varmt! - se till att använda handskar.

13. Sätt på locket på jäshinken. Häll lite desinficeringsvätska i jäsröret och ställ hinken att svalna.

14. Efter ca. 12 timmar när vörten har nått omgivningstemperatur, häll i jästen. Gärna en förkultur så startar jäsningsen snabbt. Skaka jäshinken i en minut för att syresätta vörten.

15. Blubb, blubb!

Recept

Långgarn Pale Ale

Volym: 14l

Förkoksvolym: 15l

SG: 1045 (innan kokning)

OG: 1050

FG: 1010

Alkohol: 5.2%

IBU: runt 40

Malt	Mängd	Andel
Pale ale	2000g	86%
Ljus eller mörk karamell	330g	14%

Övrigt

Havregryn 100g

Kanel 1tsk

Blanda alla ingredienser och mäsk enligt schemat. Kanelen tillsätts för ge ett hållbarare öl (enligt Charlie Papazian, bryggorakel från USA). All smak försvinner under koket. Ger alltså inget kanelöl.

Mäsk/lakningsschema	Temperatur	Volym	Tid	
Försockring/lakning1	66grader	8l	60min	
Utmäskning/lakning2	75grader	7l	15min	
Humle (pellets)	Mängd	Alfasyra	Tid	IBU
Northern Brewer	14g	9.6%	60min	28
NB +Amarillo + 1krm protafloc	7+7g	ca8%	20min	14
Amarillo	14g	6.8%	5min	3

Det går bra att byta ut Amarillon mot Cascade.

Jäst

Safale US-05 torrjäst, men det går givetvis bra att använda en jästslurry från tidigare bryggningar.

Desinficeringsvätska

Det går alldeles utmärkt att använda klorin för desinficering om man bara sänker pH-värdet i lösningen. Fördelen med denna blandningen är att den inte ger någon bismak och därför inte kräver någon eftersköljning med vatten. **OBS!!!! Man får aldrig under några som helst omständigheter blanda klorin direkt med ättika för då bildas klorgas som är väldigt giftigt. Alltså, håll upp vattnet i en balja, håll i klorinen. Blanda. Häll i ättikan. Blanda igen.**

Detta sagt, här är receptet:

10l vatten
1msk klorin
1msk 12% ättika

Kan användas för att desinficera all bryggutrustning såsom bryggghink, jäsrör, hävert mm. Endast 30 sekunders kontakttid med lösningen behövs för att ta död på eventuella basilusker.

Tips! Fyll en sprayflaska och använd på svåråtkomliga ställen.

Lycka till med bryggandet!

Anders Carlinger anders.carlinger@gmail.com