

6. "Priming"

För att det ska bildas kolsyra i flaskorna krävs det att man tillsätter socker, så att en andra jäsnings sker i dessa. Detta brukar kallas "priming" enligt engelsk bryggartradition. I stället för att tillsätta socker i varje flaska, slangar man över ölet till ett annat, väl rengjort kärl – 25-litersdunken som du fick vörten i går bra – utan att få med bottensatsen. Till detta sätter man sedan en sockerlag:

Om ölet har rumstemperatur vägs 100 gram (1,1 dl) strösocker upp. Om ölet är omkring 10° C väger man endast upp ca 80 gram (0,9 dl). Detta placeras i en kastrull. Fyll sedan på med 2 – 3 dl vatten. Blandningen ska därefter kokas upp och sedan koka i någon minut, så att sockret löser sig ordentligt och att eventuella bakterier dör ut. Efter kokningen hålls sockerlagen direkt (het) i det omslangade ölet. Blandningen ska nu röras om försiktigt, t ex med hävertröret, utan att plaska så att det inte blandas i luft.



7. Tappning på flaskor

Nu är det bara att slanga över ölet till flaskorna med en väl rengjord hävert. Vartefter flaskorna fyllts ska rengjorda kapsyler sättas på. Det är en fördel om man är två personer som gör tappningsjobbet. Då kan den ene slanga och den andre kapsylera direkt flaskan fyllts.

8. Efterjäsnings

Nu behöver ölet minst en vecka i rumstemperatur för att bilda tillräckligt med kolsyra. Man vill också att ölet ska klarna under denna tid. Det går naturligtvis utmärkt att provsmaka ölet efter en vecka, för att se om det är färdigt.

Som du kommer att märka bildas en jästfällning i flaskans botten. Denna går ej att komma ifrån då man efterjäser på flaska. Detta påverkar dock inte smaken. Om du är intresserad kan du kontakta Helsing Ångbryggeri så kan vi hjälpa dig att ordna fram fat för efterjäsnings, och på det sättet få flaskor utan jästfällning.

Om du tänker göra ett lageröl kan man "lagra" ölet vid en lägre temperatur, 0-5°C, men detta kräver betydligt längre tid; kanske flera månader vid 0°C.

9. Avnjutning

Ölet är nu klart för servering! Servera ölet svalt, men ej för kallt. Om det skulle uppstå något problem är du välkommen att ringa oss för hjälp!

VARNING!

Tillsätt aldrig extra strösocker i tron på att få ett starkare och bättre öl! Detta kan totalförstöra ölet och göra det odrickbart. Kontakta istället Helsing Ångbryggeri om du föredrar ett starkare öl – möjligheter finns för specialbrygder.

kontakt@bryggverket.com
Faxholmsgatan 1, 826 50 SÖDERHAMN
Bryggeri 0270-141 98
Peter Orest 0703 / 844 754
Ingeborg Rudenmo 070 / 258 60 92

Handledning



Vört för 25 liter Helsing Pilsener
Bryggd enligt de tyska renhetslagarna från 1516

Vörten:

Bryggd på enbart malt, humle och vatten – inga tillsatser
Stamvörtstyrka på ca 12,5 %, vilket ger ca 5,0 – 5,4 vol-% alkohol

Jästen:

Lagerjäst i torkad form, av en traditionell stam som används av många
västeuropeiska bryggerier

Här nedan är de nödvändigaste instruktionerna du behöver för att få ett lyckat öl av bryggerikvalitet. Du kanske, efter en snabb titt, tycker att instruktionen nedan verkar långdragen, men den är mycket utförligt gjord därför att Helsinge Ångbryggeri *verkligt* vill att du ska lyckas! Nästa gång du brygger kan du detta utantill – *ty öl och ölbrygging är de ädlaste av ting och konster!*

Läs igenom instruktionen en gång innan du sätter igång, så att du slipper stöta på några överraskningar.



Om ölet

Ölet du kommer att brygga kommer att bli av typen pilsner. Pilsner är ett ljust lageröl med en relativt kraftig beska och smak av humle. Traditionellt jäses denna vid en låg temperatur på ca 8–12° C. Den som inte har möjlighet till detta kan naturligtvis jäsa den vid högre temperaturer, men då utvecklas en mer ”fruktig” karaktär hos ölet.

Pilsner härstammar från Tjeckien sedan århundraden, och är än idag landets ”nationaldryck”. På senare tid har pilsnern ”stulits” av tyskarna, vilka idag har en egen variant, dvs tysk pilsner.

Jästen som du får med vörten är nu i torkad form, istället för som tidigare i färsk form. Helsinge Ångbryggeri har gått över till detta av flera orsaker. Framsta orsaken är att hanteringen ska bli enklare för våra kunder. Dessutom är torkad jäst mindre känslig för infektioner, vilket leder till en jämnare ölkvalitet. Detta påverkar alltså ölets smak i positiv riktning. Observera att detta är äkta bryggerijäst som inte är att jämföra med torrjäst till s.k. ”ölsatser”.

Utrustning

Här nedan är den utrustning som behövs för att komma igång med bryggningen. De speciella bryggdetaljerna finns att köpa till mycket bra priser hos Helsinge Ångbryggeri.

- (1) Jäshink på 30 liter, med lock och jäsrör.
- (2) Hävert.
- (3) Kapsyleringsapparat.
- (4) Kronkapsyler.
- (5) Rengöringsmedel: maskindiskmedel eller målarsoda.
- (6) Diverse, vanliga köks saker.
- (7) Ca 75 st 33-centiliter, eller ca 50 st 50-centiliter, tomflaskor.

GÖR SÅ HÄR:

1. Vörten får vila

Du har nu införskaffat en 25-liters dunk med dagsfärsk, äkta vört. Denna innehåller även en fällning (sk druv) i dunkens botten, som består av bl a humlerester. Druven vill man inte ha med i någon större mängd. Därför är det bra om dunken får stå stilla på en hög plats (t ex på köksbänken), i ca en timme innan vörten slangas. OBSERVERA att vörten inte får stå till dagen efter, då kan den bli förstörd!

2. Rengöring av utrustning

Rengör den utrustning som kommer i kontakt med vörten; god hygien är det *allra* viktigaste för att lyckas med en brygd. Håll i ett par matskedar maskindiskmedel eller målarsoda i jäshinken och fyll på med någon liter hett vatten. Tag en ren diskborste och rengör häverten, en slev, jäsröret, locket och själva hinken, med tvättlösningen. Se till att tvättlösningen får rinna igenom häverten så att den blir ren på insidan. Skölj sedan alla detaljer med hett vatten; ju hetare desto bättre mot baciller! Undvik sköljning med kallvatten.



3. Jästning

Slanga nu över vörten från dunken till jäshinken med häverten. Försök att inte röra upp eller få med något av bottensatsen.

Dags att tillsätta jästen som du fått med från bryggeriet. Håll i denna i vörten. Tag sedan den rengjorda slevan och rör om ganska kraftigt. Rör om länge – flera minuter. Detta är *viktigt*, eftersom vörten då blir syresatt och jäsningsen kommer igång ordentligt. I en dåligt syresatt vört mår jästen dåligt, och ölkvaliteten påverkas!

4. Jäsning

Sätt nu på locket och jäsröret på jäshinken. Jäsröret fungerar som ett vattenlås som ska hålla baciller ute, och ska alltså innehålla lite vatten – helst kokt. Placera sedan hinken på en mörk och sval plats – helst ca 8–12° C, men vanlig rumstemperatur går naturligtvis också bra, men ger en ”fruktigare” karaktär.

Inom ett dygn bör jäsningsen ha kommit igång. Nu ska vörten jäsa ostört – i fred från nyfikna bryggare, under det att vörten förvandlas av jästen till öl.

Om ingen synlig jäsning kommit igång efter ett dygn, dvs att det inte bubblar i jäsröret, kan detta bero på att hinkens lock inte sitter på ordentligt, vilket är ett vanligt problem. Detta kan åtgärdas antingen genom att man trycker fast locket bättre, eller – om inte det hjälper – att man tejpar med eltejp eller dylikt runt locket.

Jäsningstiden är beroende av temperaturen. Jäsning vid rumstemperatur innebär en jäsningstid på högst en vecka för detta öl, och 2 – 3 veckor vid ca 10°C. Efter denna tid har jäsningsen avstannat och ölet har klarnat något sänär, vilket är nödvändigt för att man inte ska få med allt för mycket jäst i det färdiga ölet.

Tecken på att ölet jäst ut är att skummet på ytan lagt sig och att ölet ser halvklat ut när man tittar på dess yta. Det ska heller inte synas att några små bubblor stiger upp mot ytan. När man tror att ölet är utjäst kan man vänta med flasktappning några dagar för säkerhets skull. Vänta dock inte i veckor, eftersom ölet då kommer att ta smak av jästen, som börjar sönderfalla (autolysera) efter en viss tid av svält.

Om ölet står och jäser på ett för varmt ställe, kommer det att **jäsa över**, dvs det kommer att spruta ut skum ur jäsröret. För att minska risken för detta kan man palla upp hinken så att den lutar något, och på det viset få ett större utrymme (tomrum) under lockets jäsrör. Skulle ölet ändå jäsa över måste jäsröret göras rent och hinken ställas på ett svalare ställe; kanske t o m kylas i vattenbad. Tänk på att aldrig lyfta jäshinken med jäsröret isatt då vattnet i detsamma sugts ner i hinken och kan orsaka en infektion i ölet.

5. Rengöring av flaskor

Tag ett kärl som rymmer 2 liter och håll i ca 2 dl soda eller maskindiskmedel i detta. Fyll sedan upp till 2 liter med hett vatten, och rör om blandningen så att medlet löser sig. Med hjälp av en tratt fyller man i en skvätt av lösningen i varje tomflaska. Lösningen ska räcka till alla flaskorna för en brygd. Fyll sedan upp alla flaskorna med hett vatten, lämpligen med en duschslang, och låt flaskorna få stå med tvättlösningen i någon timme.

Därefter ska flaskorna sköljas tre gånger med hett vatten. Man behöver dock inte fylla flaskorna ända upp vid varje sköljning, utan till hälften räcker.

Att stå och skölja varje flaska, en och en, är inget man önska vare sig själv eller andra. Därför gör man ett snilledrag:

Tag ett sådant där galler som fungerar som hyllor i kylskåp. Placera detta över en hel back med tomflaskor. Håll fast gallret och vänd hela backen för att hålla ur flaskorna. Nytt vatten fylls på med duschslangen, vilket upprepas tre gånger.