



# BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤

## Steg 1 FÖRBEREDELSE



## Steg 5 KOKNING



## Steg 2 MÄSKNING



## Steg 6 KYLNING



## Steg 3 FILTRERING



## Steg 7 JÄSNING



## Steg 4 SKÖLJNING



## Steg 8 BUTELJNING





**Tack för att du köpt en Brew Monkey®-produkt!  
Nu ska du själv få uppleva att det är roligt och framförallt enkelt att brygga öl.**

Detta kit innehåller alla ingredienser du behöver för att brygga din första öl. Kontrollera att din sats är komplett, om något saknas eller är trasigt, vänligen meddela oss. Vrid på kranen på din hink och kontrollera genom att fylla den med vatten att din hink inte läcker. Dessutom finns det 1 gyllene regel: arbeta alltid rent och sterilt!

Denna guide gäller för brygging av 5 liter öl. Om du vill brygga 10, 20 eller 30 liter multiplicerar du vattenmängden med 2, 4 respektive 6. På vår hemsida [brewmonkey.nl](http://brewmonkey.nl) och på YouTube hittar du också praktiska instruktionsfilmer som guidar dig genom processen. Du kommer att se att det är väldigt enkelt! Vi gillar att dela erfarenheter av hembryggare, så vi skulle älska det om du skulle vilja gilla vår Facebook-sida.

Vi har också ett Facebook-community (Brew Monkey Brewers) som du kan gå med i gratis. Du kan ställa alla dina frågor och dela dina bryggframgångar här!

Vi skulle verkligen uppskatta om du ville lämna ett betyg och/eller en recension om din upplevelse med förpackningen. Du kan göra detta på vår Trustpilot-sida, Google eller den partner där du beställde produkten. På så sätt hjälper du också direkt andra bryggare att fatta sitt beslut. Vi gör vår yttersta för att behålla vår höga poäng genom att leverera en högkvalitativ produkt med den bästa servicen.

Är du uppspelt efter din första brygging? Varför då inte också beställa ett löst ingredienspaket så att du kan brygga en annan typ av öl.

Om du har några frågor är vi lättillgängliga via WhatsApp och de vanliga sociala mediekanalerna.

Lycka till och ha kul med bryggingen!

Skål!  
Brew Monkey®



# MANUAL

för 5 liter öl

## Steg 1 FÖRBEREDELSE



## Steg 2 MÄSKNING



## Steg 3 FILTRERING



## Steg 4 SKÖLJNING



### Allt börjar med rätt förberedelser.

- Se till att du har det material som behövs: 2 stora soppkastruller (minst 8 liter vardera), en vattenkokare, ett durkslag, en termometer, en våg, en omrörare och eventuellt en hydrometer och ett mätglas. Du kommer inte att behöva ölfaskor på flera veckor.
- Kontrollera att din ingrediensförpackning är komplett (se sidorna 6 till 11 för ditt ölreceptkort).
- Slutligen, se till att du har gott om isbitar och/eller kylelement redo.

Att arbeta rent och hygieniskt är den viktigaste delen av bryggprocessen, så rengör alltid din utrustning väl före användning. Särskilt efter att du har kokat och din "vört" har svalnat måste du arbeta sterilt.

### Först av allt ska du mäska.

- Fyll en kastrull med kranvatten för mäskning ("mäskningskastrullen"), mängden som behövs finns på receptkortet för ditt öl (se sidorna 6 till 11).
- Värm kranvattnet till den första temperaturen som anges i mäskschemas på ditt receptkort.
- När du har uppnått denna temperatur tillsätter du all malt och rör om kontinuerligt och försiktigt med en slev.
- Följ sedan de temperaturer och tider som anges i mäskschemas.
- Under de sista 10 minuterna av "mäskningen" sätter du på en extra (3:e) kastrull eller en vattenkokare och ser till att vattnet värms upp till mellan 70 °C - 78 °C. Du kan hitta mängden vatten du behöver värma på ditt öls receptkort under "sköljvatten".

Under denna process frigörs enzymer som omvandlar den närvarande stärkelsen till jäsbara sockerarter. Eftersom det finns olika enzymer, som alla har en optimal temperatur, måste du mäska vid olika temperaturer.

### Du ska nu filtrera där det är viktigt att hålla vörten så klar som möjligt.

- Använd ett durkslag som du kan spänna en tvättpåse runt som ett extra filter om det behövs.
- Placera durkslaget över en tom kastrull på minst 8 liter ("kockkäret") och häll sedan försiktigt malten från "mäskpannan" genom durkslaget.

Filtreringen är nödvändig för att skilja den vattniga lösningen full av sockerarter och nedbrutna proteiner (detta kallas "vört") från maltresterna. Maltresterna innehåller agnar, bakterier och andra ämnen som inte har brutits ned av enzymer.

### Efter filtreringen ska du skölja med det "sköljvatten" som du just har värmt upp.

- Se till att du börjar skölja precis innan filtreringen har avslutats, på så sätt förhindrar du att syre kommer åt dina maltresterna.
- Använd din omrörare för att släta ut maltresterna så att de fördelas väl i durkslaget.
- Kontrollera sedan att det nödvändiga "sköljvattnet" har nått en temperatur mellan 70 °C och 78 °C och häll det långsamt över maltresterna.
- När maltresterna har dränerats tillräckligt kan du låta dem svalna och kasta dem.

Med sköljning får du ut så mycket jäsbara sockerarter som möjligt ur din malt. För kallt vatten lämnar kvar för mycket socker i din malt, vilket du inte vill ha. För varmt vatten har en negativ effekt på smaken.

## Steg 5 KOKNING



**Koka vörten till en försiktig rullande kokning, eftersom för mycket vört avdunstar om den kokas för hårt.**

- Se till att locket hela tiden är lätt lutat på kastrullen, så att oönskade flyktiga ämnen kan avdunsta.
- Tillsätt en eller flera påsar humle under kokningsprocessen. Hur mycket humle du ska tillsätta och i vilket skede framgår av ölets receptkort (se sidorna 6 till 11).
- Tillsätt socker eller andra kryddor under de sista 5 minuterna av kokningen, beroende på receptkort.
- Om du tror att du kommer att ha mindre än 5 liter kvar kan du tillsätta hett vatten under de sista 5 minuterna av kokningsprocessen.
- Rengör din "mäskningskastrullen", hink, kran, vattenlås och termometer med varmt vatten och soda/såpa (eller Chemipro Oxi).
- Skölj med ljummet vatten (eller använd Chemipro San) och placera kranen i hinken med en gummiring på varje sida. Dra åt ringen ordentligt och stäng kranen.
- Håll sedan vörten i "mäskningskastrullen" och försök att lämna kvar så mycket humlerester och trub (proteiner som flockas vid kokning) som möjligt i din "kokkärl".

Under kokningsprocessen bildas alfasyror. Detta skapar aromerna och den bittra smaken i ditt öl.

## Steg 6 KYLNING



**Efter kokningen måste den heta vörten kylas ned.**

- För att undvika att ditt öl förorenas med bakterier är det extra viktigt att arbeta sterilt från och med nu och kyla vörten till 20 °C - 25 °C så snabbt som möjligt.
- Fyll diskhon med kallt vatten, kylelement och isbitar. Placera "mäskningskastrullen" i detta och se till att inget vatten kommer in här!
- Byt ut det kalla vattnet då och då så att vörten kyls ner snabbare och mät temperaturen regelbundet. Kylningsprocessen kan ta upp till 15 till 30 minuter.

Under kylningen är det extra viktigt att arbeta med rena, sterila material!

## Steg 7 JÄSNING



**Håll vörten i din rena, sterila fermenteringshink.**

- Försök att hälla över så klar vört som möjligt, återigen fri från humlerester och trub.
- Om du har en hydrometer ska du nu mäta den start-SG (specifika gravitationen) genom att fylla ett mätglas med vört och placera en hydrometer i det. Registrera sedan SG-värdena.
- Skillnaden mellan start-SG (före jäsning) och slut-SG (efter jäsning) ger dels en indikation på graden av jäsning, dels en uppskattning av den ungefärliga alkoholhalten. De angivna SG-värdena är riktlinjer och kan avvika från verkligheten.
- För att förhindra att ditt öl blir infekterat, håll inte tillbaka vörten i hinken.
- Tillsätt nu jästpåsen i hinken och rör om ordentligt med en steril sked eller skaka hinken med locket på.
- Stäng sedan hinken helt och tejpa igen den om det behövs för att förhindra att locket lossnar. Placera vattentätningen (3/4 fylld med vatten) i lockets öppning, men se till att den inte rör vid ölet.
- Ställ hinken i ett mörkt rum med en temperatur mellan 20°C och 22°C i 2 till 3 veckor.
- Efter ca 10 timmar startar den huvudsakliga jäsningen och du kan se hur vattnet bubblar i vattenlåset. Om det inte bubblar i vattenlåset behöver det förresten inte betyda att jäsningen inte har kommit igång. Efter några dagar övergår huvudjäsning till sekundärjäsning.
- Efter 2-3 veckor kan du mäta den slutliga SG genom att tappa upp lite öl. Huvudjäsningen är över när din SG har ett konstant värde i 2 dagar. Du mäter alkoholprocenten med hjälp av följande formel:  $((\text{start-SG} - \text{slut-SG}) \times 0,136) + 0,3$ . Om du inte har en hydrometer kan du anta att jäsningen är över efter 3 veckor.

Du kan eventuellt ställa din hink i kylan en extra vecka för att lagra efter 3 veckor. Det ger ett klarare och mer smakrikt öl.



## Steg 8 BUTELJING



### Efter jäsningen kan du börja buteljera.

- För tidig buteljering kan leda till för högt koldioxidtryck och därmed exploderande flaskor.
- Om det finns för mycket sediment i hinken kan du försiktigt hålla över ölet i en steril kastrull. Skölj sedan ur hinken och häll tillbaka ölet i den.
- Nu ska du tillsätta sockervatten till ölet genom att lösa upp socker i kokande vatten. Per liter löser du upp 15 ml (inklusive 6 g socker) i kokande vatten. Så om du har 5 liter öl kvar efter bryggningen börjar du med 30 gram socker och tillsätter vatten tills du har 75 ml sockervatten. Koka sedan upp detta.
- Du tillsätter detta sockervatten till din hink, vilket säkerställer sekundär jäsning i flaskan.
- Använd sedan kranen för att fylla dina (rena och sterila!) flaskor till 2 centimeter under kanten.
- Försegla flaskorna med kronkapsyler och kronkapsyler (eller använd flaskor med svängtopp om du inte har detta). Vänd sedan på flaskorna en stund och förvara dem vid 20 °C i 2 till 3 veckor.
- Du kan öppna en redan nu, men ju längre du väntar desto godare blir den!

Tänk på att "Gushing" kan förekomma vid öppning. Det innebär att en stor mängd skum sprutar ut ur flaskorna. Detta inträffar ofta vid infektion eller för tidig buteljering. Därför är rådet att öppna dina första flaskor i diskhon.

# RECEPTKORT



START-SG	SLUT-SG	ALKOHOLHALT
1049	1012	+/-5,3%

Vitöl är ett överjäst belgiskt öl som fått sitt namn av sin färg. Ölet har en sötsyrlig och kryddig smak, ofta med tillsats av koriander och apelsinskal. I receptet använder vi veteplingor från omaltat vete. De ger ölet en fylligare smak och det blir ett bättre skum. Alkoholhalten ligger vanligtvis mellan 5 och 6%.

## INGREDIENSER

### Inklusive

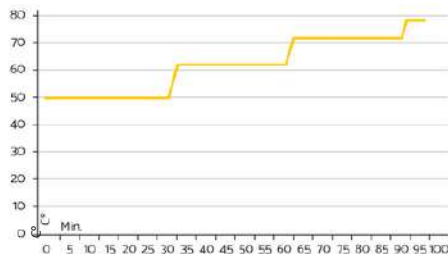
- 1 säck Pilsnermalt
- 1 säck White Malt Mix
- 1 säck Flakes
- 7 gr. Hallertauer Tradition humle
- 5 gr. Brew Monkey pelletsjäst Vit/Weizen

### Tillsatt själv

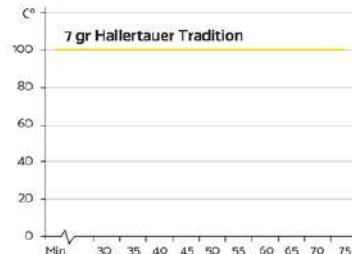
- 3,7 liter "mäskvatten"
- 1,9 liter "sköljvatten"
- Eventuellt 1,5 gr. koriander
- Eventuellt 1,5 gr. torkat apelsinskal

Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

### SCHEMA FÖR MÄSKNING



### SCHEMA FÖR KOKNING





START-SG

1054

SLUT-SG

1014

ALKOHOLHALT

+/-5,7%

När du säger Weizen, säger du vete! Weizen betyder bokstavligen vete på tyska. Weizenöl måste uppfylla Reinheitsgebot och måste därför innehålla minst 50 % vetemalt och får inte innehålla några örter eller frukter. Som tur är ger mängden vetemalt ett fint och tjockt skum. Alkoholhalten ligger vanligtvis runt 5 procent. Zum Wohl!

## INGREDIENSER

### Inklusive

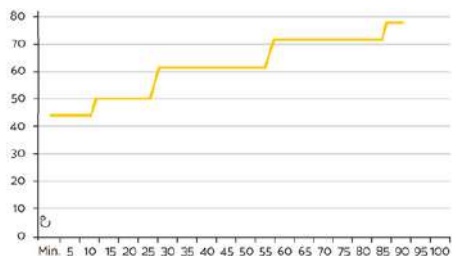
- 1 säck Pilsnermalt Weizen
- 1 säck Vetemalt
- 7 gr. Hallertauer Tradition humle
- 5 gr. Brew Monkey pelletsjäst Vit/Weizen

### Tillsatt själv

- 3,8 liter "mäskvatten"
- 1,9 liter "sköljvatten"

Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

### SCHEMA FÖR MÄSKNING

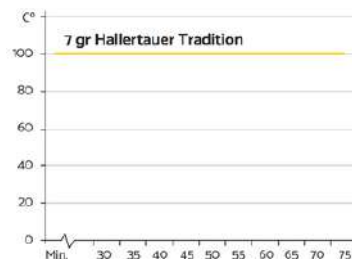


Total 90 min.

44 C  
50 C  
62 C  
72 C  
78 C

10 min.  
15 min.  
30 min.  
30 min.  
5 min.

### SCHEMA FÖR KOKNING



Total 75 min.

7 gr. Hallertauer Tradition humle



START-SG	SLUT-SG	ALKOHOLHALT
1051	1013	+/-5,7%

India Pale Ale (IPA) är en ölstil i kategorin Pale Ale. Det är ett extra humligt och därför ofta extra beskt öl. IPA kännetecknas också av sina fruktiga smaker som nyanserar de bittra tonerna. Vanligtvis har IPA en högre alkoholhalt på mellan 5 och 7,5%.

## INGREDIENSER

### Inklusive

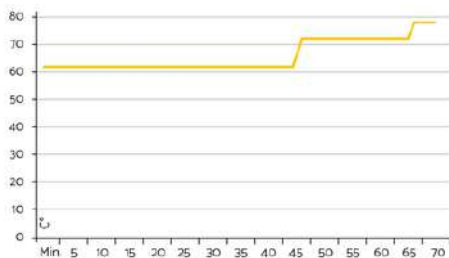
- 1 säck Pilsnermalt
- 1 säck IPA Malt Mix
- 10 gr. Cascade humle
- 7 gr. Magnum humle
- 5 gr. Brew Monkey pelletsjäst IPA

### Tillsatt själv

- 5 liter "mäskvatten"
- 2 liter "sköljvatten"
- 67 gr. Rörsocker

Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

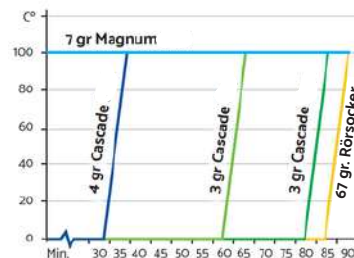
### SCHEMA FÖR MÄSKNING



**Total 70 min.**

62 C° 45 min.  
72 C° 20 min.  
78 C° 5 min.

### SCHEMA FÖR KOKNING



**Total 90 min.**

7 gr. Magnum humle 90 min.  
4 gr. Cascade humle 60 min.  
3 gr. Cascade humle 30 min.  
3 gr. Cascade humle 10 min.  
67 gr. Rörsocker 5 min.





START-SG	SLUT-SG	ALKOHOLHALT
1074	1013	+/-6,4%

Blonda öl är högjästiga öl och har en blond till ljust bärnstensfärgad färg. Vår öl är starkt blond och har vanligtvis en alkoholhalt på mellan 8 och 8,5 %. Blonda öl har en lätt bitter eftersmak. Tillsats av extra socker ökar alkoholhalten.

## INGREDIENSER

### Inklusive

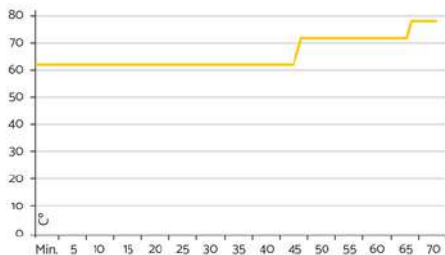
- 1 säck Pilsnermalt
- 1 säck Blonda Malt Mix
- 22 gram Styrian Goldings humle
- 5 gram Brew Monkey pelletsjäst Blond / Trippel / Mörk

### Tillsatt själv

- 5 liter "mäskvatten"
- 2 liter "sköljvatten"
- 60 gr. Kristalliserat socker

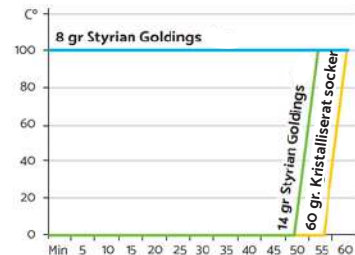
Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

### SCHEMA FÖR MÄSKNING



**Total 70 min.**

### SCHEMA FÖR KOKNING



**Total 60 min.**

8 gr. Styrian Goldings humle **60 min.**

14 gr. Styrian Goldings humle **10 min.**

60 gr. Kristalliserat socker **5 min.**



Tripelöl är en kraftigt överjäst öl med gulbrun färg. De har vanligtvis en hög alkoholhalt på mellan 7,5 % och 9 %. Smaken är söt och stark maltig och humlig. I vår recept tillsätts extra socker, vilket ger en hög alkoholhalt.

## INGREDIENSER

### Inklusive

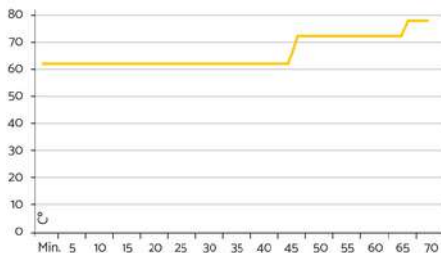
- 1 säck Pilsnermalt
- 1 säck Tripel Malt Mix
- 22 gram Styrian Goldings humle
- 15 gr. Hallertauer Tradition humle
- 5 gram Brew Monkey pelletsjäst Blond / Trippel / Mörk

### Tillsatt själv

- 5 liter "mäskvatten"
- 2 liter "sköljvatten"
- 240 gr. Kristalliserat socker

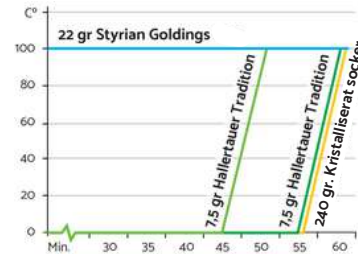
Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

### SCHEMA FÖR MÄSKNING



Total 70 min.

### SCHEMA FÖR KOKNING



Total 60 min.



Vår dubbelöl är en klassisk belgisk Dubbel, fyllig malt med en fin sötma i eftersmaken. Detta mellantill mörkbruna öl med en fin rubinröd lyster har en alkoholhalt på cirka 7%.

#### INGREDIENSER

##### Inklusive

- 1 säck Pilsnermalt
- 1 säck Mörk Malt Mix
- 15 gr. Hallertauer Tradition humle
- 5 gr. Brew Monkey pelletsjäst Blond / Tripel / Mörk

##### Tillsatt själv

- 5 liter "mäskvatten"
- 2 liter "sköljvatten"

Levererad ingredienssammansättning kan ändras.

##### SCHEMA FÖR MÄSKNING



##### SCHEMA FÖR KOKNING

