

Kejsbryg Procedure 2:

BrewZilla 35 Brygkedel og DigiBoil Spargevandsvarmer.

OBS; Mæskevand pr. Kg. Malt = **2,6** Liter + **6,5** liter under indsats si.

Mæskedensitet: **2,0**. Liter vand pr. **Kg Malt** i maltrøret.

I mellem maltrøret og kedlen er der **0,6** Liter vand pr. kg. Malt.

Der kan mæskes fra min. **4,0 kg.** til max. **7,0 kg** malt i BrewZilla 35.

Kedlens diameter = **30** cm. Indsatssiens diameter = **27** cm.

Kg. Vandforbrug Liter. 80 % Mælkesyre ml. Liter Urt. Alc %

Malt	Mæske/Sparge.	Mæske/Sparge.	Vol. /Boilvol.	ABV.
7,0:	24,7/9,4.	9,9/3,8.	25/27.	6,6.
6,5:	23,4/10,3.	9,4/4,1.	25/27.	6,0.
6,0:	22,1/11,2.	8,8/4,5.	25/27.	5,4.
5,5:	20,8/12,1.	8,3/4,8.	25/27.	4,8.
5,0:	19,5/13,0.	7,8/5,2.	25/27.	4,2.
4,5:	18,2/13,9.	7,3/5,6.	25/27.	3,6.
4,0:	16,9/14,8.	6,8/5,9.	25/27.	3,0.

BrewZilla 65 Brygkedel og DigiBoil Spargevandsvarmer.

OBS; Mæskevand pr. Kg. Malt = **2,4** Liter + **12** liter under indsats si.

Mæskedensitet: **1,7**. Liter vand pr. **Kg. Malt** i maltrøret.

I mellem maltrøret og kedlen er der **0,7** Liter vand pr. kg. malt.

Der kan mæskes fra min. **7,5 kg.** malt til max. **12 kg.** malt i BrewZilla 65.

Kedlens diameter = **39,8** cm. Indsatssiens diameter = **34,8** cm.

Kg. Vandforbrug Liter. 80 % Mælkesyre ml. Liter Urt. Alc %

Malt	Mæske/Sparge.	Mæske/Sparge.	Vol. /Boilvol.	ABV.
12,0:	40,8/25,8.	16,3/10,4	50/54.	6,0.
11,5:	39,6/26,6.	15,8/10,6.	50/54.	5,6.
11,0:	38,4/27,4.	15,4/11,0.	50/54.	5,4.
10,5:	37,2/28,2.	14,9/11,3.	50/54.	5,0.
10,0:	36,0/29,0.	14,4/11,6.	50/54.	4,7.
9,5:	34,8/29,8.	13,9/11,9.	50/54.	4,5.
9,0:	33,6/30,6.	13,4/12,2.	50/54.	4,1.
8,5:	32,4/31,4.	13,0/12,6.	50/54.	3,8.
8,0:	31,2/32,2.	12,5/12,9.	50/54.	3,4.
7,5:	30,0/33,0.	12,0/13,2.	50/54.	3,1.

Single step mæskning:

Opvarm mæskevandet i Manuel mode i BrewZilla til 72 grader C. og Spargevandet i DigiBoil til 80 grader.

Kværn malt til mæskning.

Indstil mæsketemperaturen efter stilart til 63 – 68 grader i Manuel mode.

Hæld malten langsomt i maltrøret og omrør i overfladen for at undgå klumper.

Monter topsi, overløbsstuds og cirkulationsarm og start cirkulationen.

Vent 90 minutter.

Hæv temperaturen til 78 grader.

Vent 15 minutter.

Start sparge og kogning i manuel mode.

Step mæskning generel:

Opvarm mæskevandet i Manuel mode i BrewZilla til 40 grader C. og spargevandet i DigiBoil til 80 grader.

Kværn malt til mæskning.

Hæld malten langsomt i maltrøret og omrør i overfladen for at undgå klumper.

Monter topsi, overløbsstuds og cirkulationsarm og start cirkulationen.

Start mæskeprogrammet i Auto mode i BrewZilla.

S1: Temp. 45. Time 00.15. +00.15 til opvarmning. Syrepause.

S2: Temp. 50. Time 00.15.+00.15 til opvarmning. Proteinpause

Hvis S2 Springes over så sættes Time 00.00.

S3: Temp. 57. Time 00.15.+00.15 til opvarmning. Proteinpause.

S4: Temp. 63. Time 00.XX.+00.15 til opvarmning. Stivelsesomdannelses pause.

Time 00.XX varieres efter stilart i mellem 10 og 50 minutter.

S5: Temp. 68. Time 00.XX.+00.15 til opvarmning. Stivelsesomdannelses pause.

Time 00.XX varieres efter stilart i mellem 10 og 50 minutter.

Den samlede tid for S4 + S5 skal være 60 minutter.

S6: Temp. 78. Time 00. 15.+00.20 til opvarmning. Denaturereingspause.

Start sparge og kogning i Manuel mode.

Fortsæt med Universal Procedure 1-2-3.