

Kejsbryg procedure 3: (Single/Double infusions Mash)

Mæskekar = 42 liter plast spand med afløbsfilter og hane.

Påfyld Boilvolume vand i gruekedlen (BrewZilla).

Tilsæt 0,4 milliliter 80 % mælkesyre pr. liter vand.

Opvarm vandet til 80 grader C.

Påfyld min. 10 liter vand i spargevandsvarmer (DigiBoil) eller 0,8 liter pr. kg. Malt.

Tilsæt 0,4 milliliter 80 % mælkesyre pr. liter vand.

Opvarm vandet til 80 grader C.

Kværn malt til mæskning.

Påfyld 80 grader varmt vand fra gruekedlen til mæskekarret.

Der tilføres 2,4 til 3,4 liter pr. kg. Malt.

Karret optager varme fra vandet som nedkøles til ca. 75 grader efter et par minutter. Vent til temperaturen er 75 grader.

Herefter hældes malten langsomt i og omrøres i overfladen for at undgå klumper.

Kernetemperaturen i malten er nu faldet til ca. 63-66 grader.

Sæt låg på mæskekarret og vent i 60 minutter.

1: Dræn mæskekarret til gruekedlen og luk for taphanen.

Vent til temperaturen igen er 80 grader i gruekedlen.

Påfyld vand/Urt fra gruekedlen til mæskekarret. Det samme antal liter som er drænet.

Læg låg på og vent i 15 minutter.

2: Dræn mæskekarret til gruekedlen og luk for taphanen.

Vent til temperaturen igen er 80 grader i gruekedlen.

Påfyld vand/Urt fra gruekedlen til mæskekarret. Det samme antal liter som er drænet.

Læg låg på og vent i 5 minutter.

3: Start dræning af mæskekarret til gruekedlen.

Påfyld Spargevand fra spargevandsvarmeren til mæskekarret når overfladen af malten er tørlagt. Der skal sparges med 0,8 liter pr. kg. Malt.

Start på opvarmning til kogning imens der sparges og mæskekarret drypper af.

Fortsæt med Universal Procedure 1-2-3.