

Julporter (20 liter)

Porter

Humlegårdens Julporter är ett mörkt, generöst maltigt öl med inslag av choklad. Humlen ger en balanserande beska och arom som drar åt mandarin. Och om inte det är tillräckligt, så kan du få ännu mer julstämning genom att följa instruktionen för ett kryddat öl. (Glöm i sånt fall inte att sätta igång med kaneltinkturen i tid).

Läs manualen till ditt bryggverk eller besök shop.humle.se/brygga-ol för mer detaljerande brygginstruktioner. Receptet är beräknat på en bryggeffektivitet på 70 %.

Instruktioner	Ingredienser
Steg 1 - Mäskning - Värm upp vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten. - Låt stå i 60 minuter vid 68 °C. - Avlägsna maltresterna från vörten - Sikta på att få ut 25 liter vört till koket.	Malt - Weyermann® Pale ale malt 3 kg - Weyermann® Munich I 1 kg - Weyermann® Melanoidin 0,5 kg - Low Colour Chocolate 0,4 kg - Weyermann® Carabohemian 0,3 kg Humle - Pacific Gem (10 minuter) 25 g - Pacifica (10 minuter) 50 g - Pacifica (2 minuter) 50 g Jäst - Empire ale (Mangrove Jack's M15)
Steg 2 - Vörtkok - Koka upp vörten och koka i 50 minuter utan lock. - Tillsätt en påse Pacific Gem och två påsar Pacifica. Koka i 8 minuter till. - Tillsätt två påsar med Pacifica. Koka i 2 minuter till. (Total koktid 60 minuter) - Kyl ner vörten till rumstemperatur. - Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl.	
Steg 3 - Jäsning - Blanda ner jästen i den kylda vörten. - Jäs i cirka 14 dagar vid 18 - 20 °C. - Om du vill brygga ett kryddat öl kan du följa instruktionerna i rutan här bredvid. - Tappa upp ölet på flaska eller ölfat.	FÖRSLAG TILL KRYDDNING Gör en tinktur 1 vecka före bryggdagen: lägg bitar av 10 cm kanelstång i en burk (med lock), täck med neutral sprit och låt dra i 2 veckor. - Efter 1 veckas jäsning: dosera ca 30 ml kaneltinktur till ölet. - Lägg zest från 3 apelsiner i en kryddpåse och låt dra i ölet 1 - 3 dygn (beroende på önskad smakstyrka). Krydda med försiktighet och håll god hygien vid tillsättning av kryddor. Mer tips om kryddor i öl finns på vår hemsida: shop.humle.se/kryddning-av-ol

Bryggdata			
Volym efter kok	20 liter	Alkohol	5,3 %
OG	1,054 - 1,058	Beräknad FG	1,015
Beska	30 IBU	Färg	60 EBC

Tips
- Värdena i receptet är teoretiska och kan variera beroende på vald bryggmetod - Får du ett högt OG efter koket kan du spä ut vörten med vatten - Tänk på att volymen minskar något under vörtkoket - Utrustning som kommer i kontakt med den nerkylta vörten måste desinficeras! - Fler tips och instruktioner hittar du på www.humle.se

.....

Christmas Porter (20 liters)

Porter

Humlegårdens Christmas Porter is a dark, generously malty beer with sweet notes of chocolate. The hops adds a balancing bitterness and nice citrusy aromas. The adventurous brewer can also choose to add spices, so we added some instructions for this.

Please consult the instructions of your brewing system for a more detailed brewing guide. This recipe is calculated for a brewhouse efficiency of 70 %.

Instructions	Ingredients
Step 1 - Mashing - Heat the water and add the crushed malt. - Mash at 68 °C for 60 minutes. - Separate the wort from the spent malt. - Aim at a pre-boil volume of 25 liters.	Malt - Weyermann® Pale ale malt 3 kg - Weyermann® Munich I 1 kg - Weyermann® Melanoidin 0,5 kg - Low Colour Chocolate 0,4 kg - Weyermann® Carabohemian 0,3 kg
Step 2 - The Boil - Bring the wort to a boil and boil for 50 minutes. - Add one bag of Pacific Gem and two bags of Pacifica hops. Boil 8 minutes more. - Add the remaining two bags of Pacifica. Boil for another 2 minutes. (Total boil time 60 minutes) - Chill the wort to ambient temperature. - Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.	Hops - Pacific Gem (10 minutes) 25 g - Pacifica (10 minutes) 50 g - Pacifica (2 minutes) 50 g Yeast - Empire ale (Mangrove Jack's M15)
Part 3 - Fermentation - Add yeast to the cool wort. - Ferment at 18 - 20 °C for 14 days. - If you want to add spices, you may follow the instructions in the box to the right. - Bottle or keg the beer.	FOR A SPICED BEER Make a cinnamon tincture 1 week in advance of brew day: put small pieces of a 10 cm cinnamon bark stick in a jar (with lid) and cover in neutral spirits for 2 weeks. - Add 30 ml of the tincture to the beer after the first week of fermentation. - Put zest from 3 oranges in a spice bag and let steep in the beer for 1 - 3 days (depending on desired flavour). Note that spices can have strong impact on beer flavour. Be careful of sanitization when adding flavouring. Visit our webpage for some more advice of spices in beer: shop.humle.se/en/spiced-beer

Recipe stats			
Batch volume	20 liter	ABV	5,3 %
OG	1,054 - 1,058	Est. FG	1,015
Bitterness	30 IBU	Colour	60 EBC

Comments
- The stats for this recipe is theoretical, and your result may differ from this depending on brewing method and other factors. - If you get a too high OG post-boil, you can dilute the wort with clean water. - Remember that the wort volume will decrease somewhat during the wort boil. - All equipment touching cooled wort must be clean and sanitized.