

Brages digterøl.

Alle kar og redskaber skal være meget godt rengjort.
Man skal bruge en 25 l. glas- eller plasticballon med gæringstilbehør (gummipakning og gærrør) hævert, dørslag og saftpose, 25 l. stålkar.

Ingredienser til ca. 25 l. øl:

Vand.

6 kg. Maltekstrakt.

30 g. porse.

2 pakker ølgær.

Kog 5 l. vand op og tilsæt porsen og maltekstrakten.

Lad det koge i ca. 1 time. Imens hældes 10 l. koldt vand op i stålkarret.

Tag gryden af kogepladen. Tilsæt 5 l. iskoldt vand til at afkøle saften med, og rør rundt. Si den ugærede væske fra gryden gennem dørslaget ned i stålkarret og fyld mere vand på, til der er ca. 25 l. når indholdet i karret er ca. 20-25 grader, tilsættes ølgærret, rør grundigt rundt i væsken. Væsken tappes nu over i ballonen. Ryst ballonen grundigt. Væsken skal nu begynde at gære i løbet af 2-20 timer. Gummipakningen og gærrøret sættes på plads, og ballonen stilles til side til gæring. Den må gerne stå lidt køligt, da øllet bliver bedre ved langsom gæring.

Det tager ca. 2 uger før øllet er færdigt. Når der er rigtig langt mellem boblerne eller den er helt holdt op med at gære er øllet færdigt.

Så er øllet klar til at blive drukket så snart som muligt.

God fornøjelse.