



## Introduktion til ølbrygning

Ideen med dette dokument er at give en kort indførelse i kunsten at brygge øl og lad os fra start mane alle fordomme i jorden: Brygning er for alle, og kan udføres af alle!

Øl kan brygges på flere måder ud fra de ingredienser der bruges. Overordnet set kan dette inddeles i 3 metoder: Beerkits, Semi-Grain & Allgrain.

### Brygning på Beerkits

Hvis du har rundet 35 år kan du sikkert huske de Vin- og Ølsæt Matas engang forhandlede og som var ret populære op gennem 60'erne og 70'erne? Vi er i hvert fald nogen der kan huske den lystige klukken fra vinballonen i mors og fars soveværelse. Uden at skulle sidestille kvaliteten af datidens "brygsæt" direkte med nutidens beerkits så er det reelt det samme, men kvaliteten og udbuddet er kraftigt forbedret. Skal du lave øl (og det skal du jo ☺) er dette stedet de fleste starter ud. Det er nemt og bekvemt, og der er beerkits for enhver smag. Et beerkit består af maltektrakt tilsat humle, som er tappet på dåse, og pakket sammen med en passende ølgær samt vejledning.

Nogle Beerkits kræver at du tilsætter sukker - det alene for at skabe alkohol i øllet. Vi fraråder dog at anvende sukker i større mængder, da øl bør brygges på malt. Benytter man maltektrakt, får man desuden et mere harmonisk produkt, da maltektrakt bidrager med fylde, smag og krop til øllet.

Beerkits giver mellem 7 og 24 liter færdigt bryg - afhængigt af øltype og alkoholprocent.

#### **Fordele:**

- Det er nemt, og kræver ikke ret meget udstyr. Et godt begyndersæt til Beerkits er vores Basic begyndersæt: <http://www.maltbazaren.dk/shop/begyndersaet-basic-710p.html>
- Det tager kun 45 minutter, så har du din første øl klar til gæring, og en drikkeklar øl på alt fra 3 til 6 uger efter.
- Det er billigt! Beerkits kan laves med literpriser ned til 6 kr.

#### **Ulemper:**

- Et Beerkit er et foruddefineret produkt der blot skal blandes med vand. Du har altså kun få muligheder for at påvirke udfaldet af det færdige bryg.
- Beerkits er for ølbrygning hvad 'shake and bake' er for bagning. Man får ikke dybere kendskab til bryggekunsten eller ingredienserne.

#### **Hvad skal der til ?**

En Elkedel, eller en lille gryde. Som regel skal du ikke bruge over 3 liter kogende vand. Et gæringskar af passende størrelse (gerne 2-5 liter større end brygmængden) med gærlås samt flasker og kapsler, hævert eller flaskepåfylder. Vi har samlet det nødvendige udstyr i vores Basic begyndersæt, på nær flasker (man kan nemlig godt genbruge brugte ølflasker): <http://www.maltbazaren.dk/shop/begyndersaet-basic-710p.html>



## **Semi-grain Brygning**

Syntes du at Beerkits lyder lige lovligt nemt ? Kunne du tænke dig at få gang i bryggryden og lære lidt mere om processer og ingredienser? Kunne du tænke dig at lave dine egne opskrifter ? Så kan vi anbefale at komme i gang med Semi-grain brygning.

Med semi-grain brygning kan man brygge den mængde man har lyst til. Normen for færdigtpakkede opskrifter er dog typisk på 20 liter.

Semi-grain øl er baseret på maltekstrakt der koges op sammen med frisk humle. Inden da opbløder man en mindre mængde malt, der bidrager med smag og farve.

Til denne brygningsform skal der derfor bruges en gryde der kan rumme den færdige brygmængde plus mindst 25% (så der er plads til det vand der fordamper under kogningen og med mindst mulig risiko for at det kan koge over). Der kan også bruges flere mindre gryder, men dette er oftest bøvlet og giver et mindre godt resultat - det skal dog nok blive til øl under alle omstændigheder. Selve brygdagen tager typisk 3-4 timer afhængigt af opskrift. Brugen af malt giver mange muligheder hvad angår smag og farve.

Til semigrain brygning kan der udover gryden, bruges det samme udstyr som til Beerkits. Det er dog rart med en ekstra gæringsspand, da kogningen giver en del bundfald. Det er derfor en god ting at have mulighed for at omstikke sit øl efter gæringen inden man flasker det. Det er også rart med et hydrometer så man kan følge udviklingen af alkohol i brygget.

Vi har samlet det mest basale udstyr vi anbefaler til semi-grain brygning i vores Allround begyndersæt: <http://www.maltbazaren.dk/shop/begyndersaet-all-round-711p.html>

### **Fordele:**

- Mulighed for selv at sammensætte opskrifter ud fra 'løse' råvarer.
- Det er stadig nemt, men her oplever og prøver du mere af bryggeprocessen og får erfaring med brugen af de forskellige råvarer.

### **Ulemper:**

- Det kræver lidt mere rengøring og tid.

### **Hvad skal der til ?**

Som nævnt skal der bruges et kogekar af passende størrelse. Hvis du ikke allerede har et eller kan låne dig til et, så fører vi selvfølgelig også kogekar i forskellige størrelser. Se vores udvalg på [maltbazaren.dk](http://www.maltbazaren.dk) under Udstyr/Gryder.

Herudover skal du bruge noget brygudstyr, et godt udgangspunkt er vores all-round begyndersæt: <http://www.maltbazaren.dk/shop/begyndersaet-all-round-711p.html>

Hvis du har tænkt dig at brygge på større gryder end at de kan køles i et isbad, så anbefaler vi desuden brugen af en køler - enten en spiralkøler eller en pladekøler. Pladekølerne er billigst, men kræver en gryde med kuglehane monteret.



## All-Grain brygning

Det er ikke svært, men du kan let gøre det svært!

Hvad mener vi så lige med det? Jo, det er her du kommer tættest på at klonе gamle Jacobsen, omend han fik styr på gærprocessen så det skal du ikke bekymre dig om. ☺

Når du begynder på All-Grain brygning, skal du indstille dig på at du altid vil kunne lære mere - der er nemlig mange grunde til at ølbrygning stadig betragtes som et håndværk.

Smagsnuancerne i det færdige øl kan eksempelvis skyldes hårdheden af brygvandet, pH værdien under mæskningen, maltsammensætningen, mæskeproces, humlevalg, kogetid, antallet af gærceller, iltningsemængden, modningstemperaturen, samt din egen evne til at smage og bedømme øllet. Fik du øllet galt i halsen? ☺ Kan man starte på dette trin?

Ja, det kan man godt! Men det kræver noget mere forberedelse end de 2

ovenstående brygmetoder. Et godt sted at starte er på [www.haandbryg.dk](http://www.haandbryg.dk) - her finder du al den information du skal bruge for at komme igang. [www.haandbryg.dk](http://www.haandbryg.dk) er et forum oprettet og vedligeholdt af "Håndbryggere" (folk der brygger af interesse og som en hobby) og her er der mulighed for at få de lidt mere "langhårede" processer forklaret på en sådan måde at det også giver mening. Endvidere ligger der også en opskriftsdatabase (*Beercalc*) der rummer et utal af opskrifter, som du evt. selv kan starte ud med at lave, eller prøve at forfine/tilpasse på egen hånd. *Brygforum* (også på [www.haandbryg.dk](http://www.haandbryg.dk)) er stedet du kan stille alle spørgsmålene du ligger og roder med, alle er lige og alle spørgsmål er velkomne. Der er dog en stor sandsynlighed for at lige netop dit spørgsmål har været stillet før, så gør dig selv en tjeneste... Lav en søgning først, du vil opdage at du 9 ud af 10 gange kan få svar på dit spørgsmål, faktisk uden at stille det ☺

Bør man starte på dette ud med at lave All-Grain? Hvis du har 'humle på tanden' så er det bare at komme i gang. Et enkelt råd vil vi dog give: Sørg for at læse på lektien og indsamle nok viden, så du sikrer dig det bliver en succes! Det tager 6-7 timer at brygge på malt, så det er lang tid at bruge, hvis resultatet bliver lige til at smide ud.

### **Fordele:**

- Uanede muligheder for at sammensætte og eksperimentere med råvarer og opskrifter.
- Hvis du ved hvordan og har udstyret, kan du lave lige så godt øl som det du kan købe, for en brøkdel af prisen.

### **Ulemper:**

- Det kræver meget rengøring og meget tid.
- Kræver meget udstyr i forhold til andre bryggemetoder.

### **Hvad skal der til?**

Udover brygudstyret nævnt under 'Semi-Grain brygning' skal du bruge en stor si til at si kornet fra under brygningen. Man kan også få filtre, der passer til bestemte gryder eller filterposer man kan putte kornet i. Temperaturer er vigtige at holde når der brygges med malt, da enzymerne arbejder bedst under bestemte forhold. Vi har derfor inkluderet et termometer i vores favoritbegyndersæt, som vi anbefaler allgrain bryggere:

<http://www.maltbazaren.dk/shop/begyndersaet-favorit-1398p.html>



### **Lær at brygge øl**

Ønsker du at lære hvordan man brygger øl ? Maltbazaren afholder jævnligt ølbrygningskurser, både semi-grain og all-grain, hvor der undervises i processen.

Læs mere på [Maltbazaren.dk](http://Maltbazaren.dk) under fanebladet 'brygkurser'.