

ESB

**Öltyp:**

Extra Special Bitter (ESB)

**Karaktär:**

En välbalanserad Brittisk klassiker, uppfunnen på anrika Fuller's.

**RECEPT**

**Malt:**

3,3 kg Maris Otter  
200 gram Cara Medium  
100 gram Dark Crystal

**Humle:**

35 g East Kent Golding i 60 min  
15 g East Kent Golding i 0 min

**Jäst:**

Safale S-04

**Buteljering:**

55-60 g Buteljeringssocker (strösocker). Ingår ej.

**Minimikrav**

- Bryggeributikens BIAB kit eller liknande  
- Timer  
- Cirka 36 stycken 33 cl glasflaskor (helst bruna)

**BRYGGDAGEN**

1. Fyll kastrullen med ca 15 liter kallt vatten och börja värma vattnet på spisen.

2. När vattnet är 74-75°C, lägg i BIAB påsen och rör i den krossade malten.

3. Rör ordentligt. Mät sedan temperaturen igen. Den bör nu vara 68°C (+-1°). Justera eventuellt temperaturen genom att sätta på plattan eller röra i kallt vatten.

4. Lägg på locket och sätt en timer på 60 min. Nu omvandlas stärkelsen i malten till förjäsbart socker.

5. Kontrollera temperaturen efter 30 min och justera eventuellt upp den med kokande vatten eller genom att sätta på plattan.

6. när 60 min har gått, höj temperaturen på mäskan till 75-80°C genom att sätta på plattan och röra.

7. Låt mäskan vila i 10 min. Efter 10 minuter, ta upp påsen och låt den rinna ur i ett durkslag eller på ett ugnsgaller. Häll sedan 2 liter 75°C vatten över malten och tillsätt den

vätskan till grytan. Sätt återigen på plattan.

8. När vätskan, som nu kallas vört kokar, sätt en timer på 60 min och tillsätt första humlegivan (35 gram East Kent Golding)

9. När vörten kokat i 60 min, stäng av plattan och tillsätt 15 gram East Kent Golding. Kyl sedan vörten så fort som möjligt genom att använda is- och/eller vattenbad i diskhon eller badkaret (med locket på).

10. Rengör och desinfektera jäshinken, locket, jäsröret, jästpaketet och en sax.

**Dosering STAR SAN**

desinfektionsmedel 1 msk till 10 liter vatten. Mät upp i hinken och skaka, lägg i allt som ska desinfekteras. Töm jäshinken som inte behöver eftersköljas men spara ca en liter i fall något annat behöver desinfekteras. Hinken är nu desinfekterad.

11. Häll över den kylda vörten till den desinfekterade jäshinken, men lämna den tjocka bottensatsen i kastrullen.

12. Häll ut bottensatsen ur kastrullen och skölj snabbt. Använd den ursköljda kastrullen till att fylla jäshinken med kallt vatten, tills du har 11 liter vört.

13. Syresätt vörten genom att sätta på locket ordentligt och skaka. Sätt en bit desinfekterad aluminiumfolie över hålet och håll för med tummen.

14. Tillsätt jästen när vörten har svalnat och jäshinken utsida inte känns varm. Gör detta genom att klippa upp det desinfekterade jästpaketet och sprinkla jästen över vörten yta.

15. Stäng jäshinken, fyll det desinfekterade jäsröret med en matsked utblandad Star San och sätt i den och gummipluggen i locket.

16. Ställ hinken på en mörk och lugn plats där temperaturen är över 16 grader och under 25 grader. Exempelvis garderob eller ännu hellre källare.

**EFTER BRYGGDAGEN 1-2 VECKOR**

187 Jäsningen börjar ca 48 timmar efter bryggningen. Det

bildas en lock av skum över vörten och det bubblar regelbundet ur jäsröret.

18. Efter en vecka slutar det att bubbla och skummet försvinner låt då hinken stå i en vecka till (sammanlagt två veckor) för att säkerställa att ölet jäst färdigt.

**BUTELJERING, 2 VECKOR EFTER BRYGGDAG**

19. Desinfektera buteljeringshinken flaskfyllaren, slangen, hävert och kapsyler med Star San.

20. Koka upp buteljeringssockret (5 gram strösocker per liter öl) i 2 dl vatten under omrörning låt sockerlagen småkoka i 10 min.

21. Häll sockerlagen i botten av den desinfekterade buteljeringshinken. Med hjälp av häverten förflytta det färdigjasta ölet till buteljeringshinken utan att plaska för mycket låt slangen ligga i botten av hinken

22. Sätt fast slangen i kranen och flaskfyllaren i andra änden av slangen. Vänta i 15 minuter för att säkerställa att sockret är utblandat i ölet

23. Öppna kranen och fyll de desinfekterade flaskorna med öl och kapsylera.

**1-2 VECKOR EFTER BUTELJERING**

24. Lagra flaskorna i rumstemperatur i 2 veckor. Efter detta kan flaskorna förvaras i kylan.

25. Servera. Häll upp ölet försiktigt i rent glas och lämna bottensediment i flaskan.

26. Drick, njut och ta en till. Skål!