**Bryggeguide**

Det finnes mange forskjellige øltyper, og alle kan brygges fra tryggheten i din egen stue / garasje. Som du kanskje har skjønt avhenger øltypen du får ut helt ann på bryggeprosessen. Noe øl bruker malt, annet bruker hvete, noe har mye humle, annet har lite, noe skal holdes på 65 grader, annet på en annen temperatur, noe skal stå et ahlvt år, andre en måned. Kort sagt; det finnes uendelig mange måter å brygge øl på så det er bare å være kreativ! Siden dette er en guide vil det her hovedsaklig tas fram kjente ølttyper som er enkle å brygge med høy sannsynlighet for suksess, **om gjort riktig!**

**Ingredienser**

* Spiret og tørket maltkorn som er knust (kan som oftest knuses der du kjøper kornet). Noen øltyper spesielt belgisk er brygget på hvete.
* Humle (gir den bitre smaken i ølet (type og mengde varierer veldig fra øl til øl)
* Sukker (Tilsettes helt til slutt før tapping. Gjæren spiser sukkeret og danner karbondioksid som gir kullsyren og skummet til ølen)

**Faser**

Ølbrygging kan deles inn i noen hovedfaser som ofte går igjen i ølbrygging:

* Vann varmes opp til en temperatur i en stor kjele, gjerne ett par grader over det oppskriften sier. Når vannet ligger jevnt ved denne temperaturen kan malten tilsettes i en egen maltpose som lar vannet renne gjennom men holder på kornet, dette burde senke temperaturen ned til det oppgitt i oppskriften. Kjelen skal holdes konstant på denne temperaturen i en gitt tid.
* Når tiden er over tas maltposen ut, og blandingen skal kokes over en periode. Noe av humlen blir tilsatt i løpet av denne perioden, men dette varierer.
* Nå skal brygget kjøles ned så raskt som overhode mulig. Dette gjøres ved å ha rør ned i brygget som det renner kaldt vann gjennom.
* Brygget blir så helt opp i kar som det skal gjære i, og gjæren blir tilsatt. Det er viktig å ha en lokkemekanisme som slipper ut CO2 som blir produsert, men som ikke slipper inn oksygen.
* Etter en kortere lagringsperiode blir brygget helt over i et nytt kar, hvor gjærrester på bunn og topp blir værende igjen. Deretter tilsettes sukkeret blandet ut i vann, og brygget helles over i flasker som korkes.
* Ølet blir nå i flaskene i en lengre lagringsperide. Sitt og vent. Kjøp deg gjerne en pils og se på fotball med kompisgjengen. Mal garasjen så du viser kona at du kan være produktiv også i denne fasen.
* Suksess! Etter lagringsperioden burde du ha ditt eget øl klart på flaske. Len deg bakover, åpne den første flasken og hør den magiske lyden av øl som bruser. (Obs, noen ganger kan det være for mye sukker i flaskene om de ble lagret for kaldt i den første lagringsfasen. Dette fører til at det blir produsert for mye karbondioksid som kan føre til overbrusing ved åpning eller enda verre, knuste flasker pga overtrykk!)

**IPA, APA og Pale Ale**

Indian Pale Ale, American Pale Ale og vanlig Pale Ale regnes av mange som det greieste å begynne med når du er ny med ølbrygging. Ikke fordi du ikke gjør feil, men fordi de inneholder forholdsvis mye humle som dekker til smaken av eventuelle tabber. Fortsatt, disse er forholdsvis enkle å brygge og har kort gjæreperiode så de anbefales varmt til de som er nye i gamet. **Obs, humle gir den bitre smaken i ølet så IPA, APA, og Pale Ale regnes som de bitreste øltypene.**

**Hveteøl**

Bladibla

**Brown ale**

Bladimerbla