

Brygging med Brew-In-A-Bag (BIAB) – Steg for steg

1. Varm opp vann, 3 liter per kg malt, til ca. 5 grader høyere enn det du skal meske på.
2. Legg gjerne en rist/dørslag av stål i bunnen. Fest meskeposen over kjelen.
3. Hell maltet i meskeposen og bland godt. Du ønsker å unngå melklumper. Temperaturen faller når du blander inn maltet, derfor starter du med vanntemperatur 5 grader høyere enn selve mesketemperaturen.
4. For å holde jevn temperatur uten å bruke kokeplaten for mye (kan fort gi for høy temperatur i bunn), så anbefaler vi å ha lokket konstant på og isolere kjelen utvendig med for eksempel et liggeunderlag. Da vil du ha minimalt med temperaturtap i løpet av mesketiden.
5. Etter mesking skal du skylle med vann på ca. 78 grader til du oppnår kokevolum i henhold til oppskrift. Løft meskeposen med maltet opp av kjelen, og la den gjerne hvile på en rist. Hell over skyllevannet mens det renner av i kjelen. Bruk god tid på dette steget.
6. Kok vørteren i henhold til oppskrift. En rullende kok er fint.
7. Etter koking skal vørteren kjøles ned til gjæringstemperatur. Ved bruk av spiralkjøler, så setter du denne nedi de siste 10 minuttene av kok for å desinfisere kjøleren. Avkjølt vørter er mottakelig for bakterier som kan forårsake infeksjoner, vær derfor påpasselig med renhold. Vi anbefaler at du benytter hansker som er desinfisert med Star San
8. Overfør til gjæringskar og tilsett gjær.