

Bryggning av Lager

Bryggningen

Samma som för Ale, fast med annan jäst.

Kylning

Vissa kyler till 20 grader och pyntar sen ner jästen, andra kyler ner till 10-12 grader innan jäst tillsätts. Tycke och smak.

Jäsning

Primärjäsningen är som för ale, 2 veckor, fast under kyla. Vanligen runt 12 grader, beroende på vilken jäst du använder

Det som är speciellt för lager är de efterföljande.

Diacetylrast

Ta ut jäskärlet, hinken, ur kylan. Ställ i ca 20 grader en vecka. Lämpligt att även köra eventuell torrhumling då.

Sekundärfat och SPIK

Efter diacetylraستن tappas vörten, med hävert, upp i ny hink och tillsätter primsocker, och eventuellt Isinglass om du vill ha riktigt klar öl.

En veckas SPIK, (Sekundär, Primning, Isinglass, Kylning), i 0 grader.

Lagring

Kallagring

Antingen buteljerar man först och kör flaskorna i kallagring, eller så kör man kallagringen i hinken. Kör man den i hinken blir ölen klarare och mindre bottensats.

Längden på kallagringen beror på OG. T.ex. OG 1.048=12 Plato. Dela med 2 ger 6 veckor. Plato kan beräknas på [Brewers Friend](#)

Buteljering

Om du kört kallagring i hinken behöver flaskorna bara stå 2 veckor, fast det kan ofta krävas mer för att få upp kolsyran då sockermängden sjunker lite under SPIK.

Sammanfattning

1. Jäsning **2 veckor** i **12 grader** i kyl.
2. Ställ hinken i **rumstemp 1 vecka**. Diacetylrest.
3. För över till **ny hink** med hävert och tillsätt **primsocker** (vit sirap)
4. Ställ hinken i kyl **1 vecka i 0 grader**
5. Höj temp till **0-5 grader i 6 veckor**. Kallagring, i **hink** eller **buteljerat**.
6. **Buteljera**. Eller om du redan gjort det, ta ut flaskorna ur kylan.
7. Låt stå i **2 veckor**.
8. Drick

Totalt 12 veckor.