



# bhshaandbryggerlaug.dk

## **Hvordan komme DU i gang med håndbrygning?**

Almindeligt køkkenudstyr (gryder mm) kan bruges til mindre bryg.

**Mikro og let:** Lille bryggerisæt til 2 l øl, mangler kun vand, sukker og flasker, se bagsiden og her:

<https://brygforretningen.dk/produkter/Bulldog-mikrobryggeri-Lager#.XRNNY25uI7M>

**Den lette med eget udstyr:** Ølsæt på Maltsirup (koncentrat) er nemt, enkelt og tager kun ca. en time, samtidig med, at der er mulighed for at sætte præg på eller ændre sin brygning i et utal af variationer.

Det kræver heller ikke den store investering i udstyr, da man for det meste ikke skal koge mere vand end man kan koge i en elkedel. Der undervises ikke i denne. Læs et eksempel (og mere) på denne side:

<https://brygforretningen.dk/Ølbrygning/Ølsæt/Brewferm-Ølsæt#.XRM3z25uI7M>

**Den bedre der kræver lidt mere:** Stor 30 l gryde og f.eks. gasblus med brygning af ca. 25 l batch ad gangen, er den reelle "håndbryggermetode", hvor du let fremstiller øl på højde med, eller bedre end, de bedste Engelske og Belgiske øl - og med dit personlige præg.

**Den lette men stadig personlige:** Bryganlæg der styrer tiden for mæskning, kogning og humletilsætning automatisk eller manuelt - du bestemmer, men det tager ca. 5-7 timer at lave et virkelig godt bryg.

Læs om anlæg her, hvor især Danbrygger 43 kan anbefales:

<https://brygforretningen.dk/Ølbrygning/Bryganlæg/Danbrygger#.XRM5VW5uI7M>

## Lidt om udstyrsmuligheder

---



**Bulldog mikrobryggeri** indeholder hvad du behøver for at brygge 23 L. af din egen øl. Pakken indeholder:

- Et 1,75 kg Bulldog Beer Lager Kit (der giver 23L) med speciel type øl gær.
- En 32L fermenter med påtrykt skala, låg, gærrør og gummipakning.
- En pose sterilisations middel
- Et øl (& vin) hydrometer
- En teleskopisk hævert
- Et LCD termometer (til at klæbe på spanden)

Ikke inkluderet:  
Vand, sukker og flasker.



Gryder kan leveres helt op til 143 l, men en 30 liters er fin som begynder hvis man da ikke vælger den letteste løsning med maltsirup.



Danbrygger 43 er en brygmaskine med 52 l. kogekar. Bryggeren kan betjenes manuelt, eller der kan programmeres op til 9 mæskehandlinger, og gemme op til 9 opskrifter. Kapaciteten betyder, at man kan brygge 25 liter High gravity øl på malt alene, eller op til 50 liter øl i almindelig styrke. Køler og filter medfølger.

