

# Vores Øl

Opskrift til ca. 85 ltr. Vores (ca. 6% alkoholindhold).

## Maltekstrakt

Til Vores Øl har vi brugt fire typer rå malt:

- 6 kg pilsnermalt
- 4 kg münstermalt
- 1 kg karamelmalt
- 1 kg lagermalt

Maltbygget knuses og sættes i 55-60°C varmt vand i 1-2 timer.

Blandingen afsies og den tilbageværende væske kaldes nu *urt*. Den indeholder omkring 10 kg maltekstrakt.

## Smag og sukker

Udover malt bruger vi:

- 60 g Tetnang bitter humle
- 50 g Hallertauer aroma humle
- 300 g Guaranabønner
- 4 kg strøsukker

(Guaranabønner kan f.eks. købes i helsekostforretninger.)

Urten koges op i en stor gryde med humlen og ca. 70 ltr. vand.

Efter en halv time tilsættes Guaranabønner og sukker.

Hele blandingen småkoger i ca. en time, afsies og køles i lukkede tanke.

## Gæringen

Vi har lavet en gærstarter. Gæren tilsættes øllet og gæres ved stuetemperatur i ca. 2 uger

Når øllet efter ca. 2 uger er færdiggæret skal det hældes på flasker. Først skal man dog tilsætte 4 g sukker pr. liter øl og lidt gær fra bundfaldet.

Vores Øl skal nu stå i flaskerne og danne kulsyre i 8-10 dage, og så er du klar til at nyde frugterne af dit arbejde