

BRYGGING MED BRAU EULE

Tyskerne er kjent for sin ingeniørkunst, og de har nå også anvendt denne kunsten til å utvikle hjemmebyggerier. Mest kjent er kanskje Speidel Braumeister, men Brumas Brau Eule er også et relativt kjent tysk hjemmebyggeri. Den følgende artikkelen er ment som en veiledning i hvordan man kan optimalisere bruken av dette bryggeriet. Jeg har brygget med det tyske minibryggeriet Brau Eule i ca. et år, og har gjort meg en del erfaringen omkring bruken av det og hvordan jeg mener man kan optimalisere bruken. Jeg liker i utgangspunktet bryggeriet godt, men har funnet ut at det er en del små triks man vil ha utbytte av å lære seg for a bryggingen skal bli enklere og for at man skal få bedre kontroll over prosessen. Denne artikkelen er altså et forøk på å forklare noen slike triks.

Hva består bryggeriet av?

Brau Eule kommer i to størrelser. En 20-litersvariant og et på 34 liter. Jeg har brukt systemet på 34 liter, men alt jeg skriver her gjelder for så vidt for 20-literen også (med unntak av kapasitetn, naturligvis). Bryggeriet har to hovedkomponenter; et separat meskekar bestående av en 36-litersgryte med silbunn og tappeslange, og et kokekar/dampkjele med innebygd whirlpool-funksjon og kokeelement (som sitter inne i selve whirlpool-mekanismen).

Mesking

Før mesking må man gjøre følgende: Hell 15 liter vann i kokeapparatet og sett på lokket. Pakningen som følger med bryggeriet skal sitte på lokket, og ikke på selve kokekaret. Sett så på ”pipelokket”, loddet som er koblet til en slange festet på baksiden av Brau Eulen. Denne pumper en jevn strøm av luft ned i karet og fungerer som en trykkventil under kokingen. Kok så opp vannet. Dampen fra kokingen fungerer som varmekilde til oppvarming og temperaturregulering av mesken. Og om ikke vannet koker før man begynner meskingen, vil man få problemer med heving av temperaturen i meskekaret. Samtidig som man varmer vannet i gryta varmer man opp en ønsket mengde meskevann i meskegryta. Dette vannet varmer jeg opp til det er ca. 3-4 C høyere enn ønsket mesketemperatur. Hva som er rett finner man ut med litt erfaring. Her bør man time ting litt, slik at vannet i kokegryta koker omtrent samtidig med at meskevannet har nådd ønsket temperatur.

Ved mesking blandes maltet i meskegryta og tappeslangen fra gryta koples til damputtaket i ”pipa” på lokket til kokeapparatet. Her er det en ting man bør merke seg: Det er ingen kran som kan stenges i meskegryta, så man bør finne en klypeanordning som kan stenge tappeslangen. Jeg bruer en klemme fra en helt vanlig hevert til formålet. Når man har blandet mesken, setter man lokket på og stikker termometeret som er koblet til kokekaret nedi mesken (det er et hull i lokket til meskekaret til dette). Denne fungerer som åpne- og lukkemekanisme for dampen, samtidig som den vil regulere hastigheten på avtappingen av vørteren etter endt mesk.

Programmering av meskingen

Jeg bruker ikke det den preprogrammerte funksjonen i det hele tatt. Det er langt mer omstendelig enn det man trenger. Som regel mesker jeg i to steg i custom-mode; 65 minutter på vanlig mesketemperatur (et sted rundt 65 C) og en mash-out på 78 C i 5 min. Dampen fra det kokende vannet i kokekaret hever tempen mellom stegene. Her må man dog være litt påpasselig; Når mesken holder rett temperatur, slår Brau Eulen av varmen i kokekaret, noe som gjør at det strømmer mindre damp inn i mesken. Den dampen som faktisk ledes inn, kan

likevel gjøre at temperaturen i mesken stiger en del, så det er lurt å lukke slangeklemmen når man har nådd rett temperatur. Hvis temperaturen så synker to grader unner den programmerte, vil kokingen starte igjen. For å hindre for stort varmetap fra mesken, er det lurt å isolere meskekaret ekstra. Jeg bruker et liggeunderlag til dette, og holder som regel varmetapet på 1 C i løpet av den drøye timen jeg mesker på hovedsteget.

Når tiden for et meskesteg er omme, starter maskinen automatisk oppvarmingen av vannet igjen slik at det skal produseres damp til oppvarmingen av mesken. Her bør man "lure" maskinen litt, slik at det ikke skal ta for lang tid før vannet kommer i kok: Ca. 15-20 minutter før meskestegets slutt, trekker man termometeret ut av mesken. Maskinen tror da at temperaturen i mesken har sunket, slik at den starter oppvarmingen av vannet før den egentlig er programmert til å gjøre det.

Når det gjelder programmeringen, er den enkel. Man klikker seg inn på meskefunksjonen, og her kan man legge inn i alt 6 trinn. Vanligvis bruker jeg kun to steg; et på ønsket mesketemperatur (typisk 64-67 C) og et kort utmeskingssteg på 78 C. Jeg stiller inn på ønsket temperatur og tid i de to stegene, og setter de resterende stegene til 2 C (som er den laveste mulige temperatur) og 0 min.

Under oppvarmingen til et varmere meskesteg er det en fordel å røre med jevne mellomrom, for å fordele varmen i mesken. Utmeskingssteget på 78 C er en stor fordel, da det muliggjør en relativt hurtig avtapping, samtidig som det stopper videre enzymaktivitet i vørteren og gjør det raskere å koke opp vørteren.

Skylling

Etter endt mesk resirkulerer man vørteren som i et normalt hjemmebryggeri. Om man velger partiskylling eller kontinuerlig skylling blir egentlig det samme med Brau Eule, men om man gjør det siste, trenger man naturligvis et varmtvannsreservoar. De 15 literne med kokende vann man har hatt i kokekaret tapper man ut og blander med vann med lavere temperatur for å oppnå en ønsket mengde med skyllevann.

Når man har oppnådd en tilstrekkelig mengde vørter i kokekaret, starter man oppvarmingen av vørteren. Man bør ikke starte oppvarmingen for tidlig, men vente til bårde inntaket og utgangen til whirlpoolen er dekket av vørter for å forhindre problemer med pumpen i denne.

Koking og humling

Jeg lar alltid vørteren koke i 90 minutter, og tilsetter bitterhumle etter 30 minutters koking. Om man vil tilsette den tidligere, er det selvsagt greit. Jeg programmerer inn 90 minutter og 100 C i kokingen, men ser på maskinen jeg bruker at temperaturen sjelden viser mer enn 98 C. Likevel koker det som bare juling, så det er ikke så nøye hva som står på displayet. Når jeg merker det koker (noe man som regel merker på at det er litt bevegelse i kokekaret., starter jeg nedtellingen på nytt, og regner dette som den reelle kokestarten.

Ved tilsetning av humle underveis, må du slå av kokingen og slippe dampen ut. Det jeg gjør, er å stoppe kokingen, og forsiktig slippe ut dampen ved å løfte på "lokket" på pipa. Her må man være forsiktig, om man ikke ønsker å bli nedsprøytet av kokende vørter! Når trykket er nede, slipper jeg pellets ned i hullet i pipa, deretter starter jeg kokingen igjen. Denne operasjonen er litt kronglete, men om man er litt forsiktig går det helt fint. Det ka imidlertid lønne seg å ha en form for trakt å helle humlen ned gjennom, da hullet i toppen av pipa er relativt trangt.

Jeg vil ikke anbefale bruk av humleblomst i BrauEulen. Hvis man bruker blomst løst i den, vil man ganske raskt kunne tette pumpa, og om man bruker pose, må man løfte av hele

lokket hver gang man skal ha noe oppi. Pellets tetter ikke pumpa, og er lettere å slippe ned i hullet i pipa.

Når pelletsene er oppi og man skal starte kokingen igjen, må man programmere koketiden inn på nytt, dersom man ønsker å fortsette nedtellingen fra der man slapp. Hvis man ikke gjør det, starter den bare å telle ned fra den opprinnelige tiden (i mitt tilfelle altså 90 min.). Dette må gjøres for hver tilsetning. Akkurat dette her er kanskje litt upraktisk, men det går greit. Ellers kan man selvsagt se bort fra nedtellingen på displayet og heller bruke en egen klokke.

Koking med lokket på

Jeg koker alltid med lokket på, og har dampslangen koblet til meskegryta (som fortsatt er fullt av malt) underveis. Jeg opplever da at jeg typisk får en fordamping på ca 9 % per time, noe som er helt fint i forhold til hva som er ønskelig i ølbrygging. Fordelen med å lede dampen inn i mesken, er at man slipper damp i huset (jeg brygger på kjøkkenet), og det lukter ganske mye mindre underveis også.

Kjøling

I bruksanvisningen står det at man skal la vørteren kjøle over natten i maskinen. Det kan man selvsagt gjøre, men for å sikre at man feller ut mest mulig trub, og ikke trekker ut unødig mye bitterhet av humlen og også bevarer mest mulig av humlens aroma, bør man definitivt kjøle ned på annet vis. Jeg gjør følgende:

Jeg bruker en vanlig nedsenkbar kobberspiral koblet til kjøkkenvasken. Et par minutter før koketiden er over, tar jeg av lokket på maskinen, setter spiralen nedi (ofte sammen med at jeg tilsetter en dose aromahumle), og lar kokingen gå til den er ferdig. Så skrur jeg på vannet i kjøleren. For at kjølingen skal være effektiv, setter jeg på kokeprogrammet igjen, men stiller temperaturen på "kokingen" ned til 2 C. Når man så setter på "kokingen", vil whirlpoolen starte, og man kan samtidig lese av temperaturen i vørteren på displayet. Som regel har jeg nådd 18 C på godt under 20 minutter (avhengig av hvor kaldt vannet i kjøleren er, selvsagt).

Uttapping

Etter endt kjøling lar jeg whirlpoolen gå i et par minutter, så lar jeg vørteren hvile i ca. en halv time for å la humlerester og trub synke til bunns. Deretter åpner jeg kрана. Et par ganger har jeg hatt problemer med tett kрана (grunnet usedvanlig grovmalte humlepellets), stort sett er dette ikke noe problem. Man kan eventuelt sette inn en kрана med større åpning gjennom selve kuleventilen.

Fordeler og ulemper me Brau Eule

Det er naturlig å sammenlikne Brau Eule og Speidel siden begge er ment som "komplette" hjemmebryggerier. Begge bryggeriene lager glimrende øl hvis de brukes riktig, men de har enkelte forskjeller som det er verdt å merke seg:

Mens Speidel har en definitiv fordel med sin svært kompakte utforming, tar Brau Eule noe mer plass, i og med at den har to kar, ett for mesking og ett for koking. Dette er dog også en av de aller største fordelene Brau Eule har i forhold til Speidel. Mens man i Speidelen av tekniske grunner ikke enkelt kan lage øl med en OG over ca. 1070 (uten bruke av maltekstrakt, ved å koke inn vører eller meske i flere omganger) kan man i en Brau Eule på

grunn av meskekarets størrelse relativt problemfritt brygge drøyt 20 liter øl med en OG rundt 1100 ved bruk av malt alene.

Whirlpoolfunksjonen til Brau Eule gjør det enkelt å tappe ut vørter, selv ved bruk av ganske mye humle. Hullet for uttappingen sitter helt i bunnen av karet, noe som naturlig nok gjør at man vil få med noe kaldtrub i gjæringskaret. Men jeg opplever ikke dette som noe større problem enn med annet bryggeutstyr.

Oppvarmingen av mesken med damp gjør at det er umulig å svi mesken under oppvarming. Siden det ikke er noen mekanisme for røring i Brau Eulen er det selvsagt mer arbeidskrevende å varme opp mesken i denne enn i en Speidel, men mulighetene Brau Eulen gir med tanke på OG veier opp for dette i mine øyne. Man har heller ingen problemer med dannelse av kanaler under meskningen, da man uansett må røre underveis.

Alt i alt fungerer Brau Eule i prinsippet lik et typisk kommersielt bryggeri hvor man stegmesker. Det har stor fleksibilitet med tanke på volum og OG og er av solid kvalitet. Det er ikke egentlig spesielt arbeidsbesparende, men mulighetene for kontroll i bryggingen er svært gode. Jeg har likt bryggeriet godt i den tiden jeg har brukt det, og vil ikke ha problemer med å anbefale det for andre.

Gahr Smith-Gahrnsen, Bergen mai 2011