

Besyderlig Ale no. 1

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	1	Brygdato	11. jun. 2011
Volume	21 liter	Alc. styrke	4,6 %	Tappedato	27. jun. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	4330 gram
Crystal malt	410 gram
Weyermann Carafa special III malt	75 gram
Chocolate malt	135 gram
Totalvægt	4950 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	12,5 liter	Indmæskningstemperatur	75 grader
Sparge vandmængde	15,5 liter	Temperatur	66 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66 grader	80 min.	06:41	08:01
Dekotionsmængde			

Urtkogning

Start kl.	10:50	Slut kl.	11:50
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4 %	19 gram	60 min.
Challenger	8 %	28 gram	60 min.
Fuggle	4 %	10 gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. Vandet tilsættes urten de sidste 5 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
280 gram	Brun rørsukker	Koger med urten de sidste 30 minutter
100 gram	Black Treacle	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1050	Efter gæring (FG)	1015
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	11. jun. 2011	Sekundærgæring start	19. jun. 2011
--------------------	---------------	----------------------	---------------