

Besyderlig Ale no. 2

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	2	Brygdato	5. jul. 2011
Volume	17 liter	Alc. styrke	6,0 %	Tappedato	17. jul. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5000 gram
Crystal malt	500 gram
Weyermann Carafa special III malt	100 gram
Chocolate malt	150 gram
Totalvægt	5750 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	12,5 liter	Indmæskningstemperatur	56 grader
Sparge vandmængde	15,5 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	14:56	15:16
66 grader	50 min.	15:29	16:19
72 grader	20 min.	16:26	16:46
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	18:45	Slut kl.	19:45
-----------	-------	----------	-------

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 derefter urten.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
280 gram	Brun rørsukker	Koger med urten de sidste 30 minutter
125 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)	1075	Efter gæring (FG)	1030
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1968 Special London Ale XL

Primærgæring start	5. jul. 2011	Sekundærgæring start	9. jul. 2011
--------------------	--------------	----------------------	--------------