

Christians Drop (Besynderlig Ale no. 3)

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	3	Brygdato	31. jul. 2011
Volume	20,5 liter	Alc. styrke	4,5 %	Tappedato	13. aug. 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	14,0 liter	Indmæskningstemperatur	75 grader
Sparge vandmængde	20,0 liter	Temperatur	66 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66 grader	90 min.	06:20	07:50

Urtkogning

Start kl.	08:10	Slut kl.	09:10
-----------	-------	----------	-------

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
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)	1050	Efter gæring (FG)	1016
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1214 Belgian Abbey XL

Primærgæring start	31. jul. 2011	Sekundærgæring start	7. aug. 2011
--------------------	---------------	----------------------	--------------