

Besyderlig Ale no. 4

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	4	Brygdato	9. sep. 2011
Volume	23,5 liter	Alc. styrke	3,3 %	Tappedato	26. sep. 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	56 grader
Sparge vandmængde	20,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	17:48	18:08
66 grader	50 min.	18:22	19:12
72 grader	20 min.	19:22	19:42
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	21:11	Slut kl.	22:11
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4 %	19 gram	60 min.
Challenger	8 %	28 gram	60 min.
Fuggle	4 %	10 gram	Sættes i blød i 80 grader varmt vand i 15 min. og 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)	1015
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1214 Belgian Abbey XL

Primærgæring start	10. sep. 2011	Sekundærgæring start	17. sep. 2011
--------------------	---------------	----------------------	---------------