

Pækjuliær Ale no. 5

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	5	Brygdato	15. okt. 2011
Volume	17 liter	Alc. styrke	5,9 %	Tappedato	2. nov. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5030 gram
Crystal malt	470 gram
Weyermann Carafa special III malt	100 gram
Chocolate malt	150 gram
Havregryn	25 gram
Totalvægt	5775 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	14,0 liter	Indmæskningstemperatur	55 grader
Sparge vandmængde	20,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	5:20	5:40
66 grader	50 min.	5:52	6:42
72 grader	20 min.	6:50	7:10
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	8:32	Slut kl.	9:34
-----------	------	----------	------

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 i de sidste 30 min.
125 gram	Black Treacle	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker / keg 5,4 gram pr. liter til flaske og 1,8 gram pr. liter til keg

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1072	Efter gæring (FG)	1028
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	15. okt. 2011	Sekundærgæring start	23. okt. 2011
--------------------	---------------	----------------------	---------------