

Snækløfterens Ale no. 1

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	6	Brygdato	28. okt. 2011
Volume	19 liter	Alc. styrke	5,2 %	Tappedato	19. nov. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	4625 gram
Torrefied Wheat	437 gram
Chocolate Malt	87 gram
Black Malt	12 gram
Crystal Malt, Dark	500 gram
Havregryn	100 gram
Totalvægt	5761 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	17,5 liter	Indmæskningstemperatur	55 grader
Sparge vandmængde	16,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	14:41	15:01
66 grader	50 min.	15:19	16:09
72 grader	20 min.	16:33	16:53
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	18:00	Slut kl.	19:30
-----------	-------	----------	-------

Vægt	Humle	Alpha	Kogetid
37 gram	Challenger	7,4 %	90 min.
18 gram	Fuggie	4,9 %	10 min.
18 gram	Goldings	5,3 %	10 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
350 gram	Lyle's Golden Syrup	Koger med urten i 90 min.
125 gram	Lyle's Black Syrup	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 Ved en fejl blev der stukket direkte på flasker og keg. Keg fik sirup og flasker en knivspids sukker i hver.

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1065	Efter gæring (FG)	1026
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	29. okt. 2011	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------