

Næssets Guld Ale no. 1

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	7	Brygdato	6. nov. 2011
Volume	20,5 liter	Alc. styrke	7,2	Tappedato	28. nov. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5750 gram
Biscuit malt	625 gram
Cara Crystal malt	625 gram
Totalvægt	7000 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	21,0 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	10,0 liter	Temperatur	85 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
62 grader	40 min.	14:56	15:36
67 grader	40 min.	15:51	16:31
Dekotionsmængde (overvejende malt og kun væske nok til at det ikke brænder på)			
3 liter tages fra efter de første 20 min. og koges i 20 min.	20 min.	15:16	15:36

Urtkogning

Start kl.	18:10	Slut kl.	19:10
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Challenger	6,6 %	50 gram	60 min.
Challenger	6,6 %	10 gram	10 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
437 gram	Mørk Muscovado	Koger med urten i 60 minutter
375 gram	Lyle's Black Treacle	Koger med urten i 60 minutter
7 gram	Sukker	pr. liter (til karbonering)

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1080	Efter gæring (FG)	1026
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1968 Special London Ale

Primærgæring start	7. nov. 2011	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	--------------	----------------------	----------------