

Pækjuliær Ale no. 6

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	8	Brygdato	20. nov. 2011
Volume	16,5 liter	Alc. styrke	7,0 %	Tappedato	16. dec. 2011

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5000 gram
Crystal malt	500 gram
Weyermann Carafa special III malt	100 gram
Chocolate malt	150 gram
Havregryn	100 gram
Totalvægt	5850 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	18,0 liter	Indmæskningstemperatur	74 grader
Sparge vandmængde	18,0 liter	Temperatur	85 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	90 min.	12:00	13:30
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	14:45	Slut kl.	16:15
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4 %	19 gram	90 min.
Challenger	8 %	28 gram	90 min.
Fuggle	4 %	10 gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. Vandet tilsættes derefter urten de sidste 5 min..

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
280 gram	Brun rørsukker	Koger med urten de sidste 60 minutter. Blev kogt med malten og 100 gr. ekstra med urten
100 gram	Black Treacle (bruges ved tapning)	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker / keg 6 gram pr. liter til flaske og 2 gram pr. liter til keg

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1.080	Efter gæring (FG)	1.027
-----------------	-------	-------------------	-------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	20. nov. 2011	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------

Urten blev kogt uden låg på. Det gav 2-3 liters ekstra fordampning og en kraftig urt.