

Pækjuliær Ale no. 7

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	9	Brygdato	4. dec. 2011
Volume	20,5 liter	Alc. styrke	5,9	Tappedato	31. 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	17,0 liter	Indmæskningstemperatur	55 grader
Sparge vandmængde	16,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	6:15	6:35
67 grader	50 min.	6:50	7:40
72 grader	20 min.	7:47	8:07
78 grader (udmæsk.)	20 min.	8:13	8:33

Urtkogning

Start kl.	9:20	Slut kl.	10:50
-----------	------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4 %	22 gram	90 min.
Challenger	8 %	33 gram	90 min.
Fuggle	4 %	11 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.
60 gram	Sukker	Koger med urten de sidste 60 minutter.
125 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)	1.064	Efter gæring (FG)	1.020
-----------------	-------	-------------------	-------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	4. dec. 2012	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	--------------	----------------------	-------