

Næssets Guld Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	11	Brygdato	09. apr. 2012
Volume	23 liter	Alc. styrke	9,2 %	Tappedato	06. maj 2012

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.	7:34	8:14
67 grader	40 min.	8:19	8:59
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.	7:54	8:14

Urtkogning

Start kl.	9:49	Slut kl.	10:49
-----------	------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Challenger	6,6 %	50 gram	60 min.
Challenger	6,6 %	10 gram	10 min. (kl. 10:39)

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)	1086	Efter gæring (FG)	1017
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1968 Special London Ale (har brugt Safale S-04 denne gang)

Primærgæring start	9. apr. 2012	Sekundærgæring start	23. apr. 2012
--------------------	--------------	----------------------	---------------

I stedet for 437 gram Muscovado, brugte jeg 60 gram Muscovado, 390 gram brun farin og 50 gram brun rørsukker. Ved flaskning brugte jeg 150 gram Muscovado.