

Gylden Sommer Ale

Øltype	Engelsk bitter ale	Bryg nr.	12	Brygdato	29. apr. 2012
Volume	11,5 liter	Alc. styrke	2,0 %	Tappedato	31. maj 2012

Malt

Type	Vægt
Cara Pils, Weyermann	3600 gram
Cara Wheat, Weyermann	1200 gram
Cara Munich type 1, Weyermann	1200 gram
Cara crystal, Castle	375 gram
Totalvægt	6375 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	15+5 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	18 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66 grader	90 min.	14:45	16:15
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	17:20	Slut kl.	18:20
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Amarillo	8,9 %	25 gram	60 min.
Amarillo	8,9 %	20 gram	20 min.
Amarillo	8,9 %	20 gram	5 min.
Amarillo	8,9 %	20 gram	0 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
15 gram	Sukker	Til karbonering
2 tsk.	Citronsyre pr. 10 liter vand	

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1040	Efter gæring (FG)	1025
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: DCL US-5 American ale (har brugt Safale S-04 denne gang)

Primærgæring start	30. apr. 2012	Sekundærgæring start	13. maj 2012
--------------------	---------------	----------------------	--------------

Jeg fik stuck mash og selv om jeg rørte et par gange blev det stadig stuck. Så jeg endte med at røre i mæsken til jeg havde trukket den fornødne mængde urt ud. Det blev til for lidt (grumset) urt og for dårlig effektivitet. Så har jeg prøvet det også! På nettet skriver de, at det ofte sker med hvede og det er vigtigt at få malet maltet korrekt og ikke for fint (min mæske fik næsten konsistens af grød).