

Pækjuliær Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	13	Brygdato	17. maj 2012
Volume	22,5 liter	Alc. styrke	5,9	Tappedato	15. jun 2012

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 (53 grader)	20 min.	7:23	7:43
67 grader	50 min.	7:54	8:44
72 grader	20 min.	8:49	9:09
78 grader (udmæsk.)	0 min.		

Urtkogning

Start kl.	9:53	Slut kl.	11:23
-----------	------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4 %	22 (20) gram	90 min.
Challenger	8 %	33 (30) gram	90 min.
Fuggle	4 %	11 (10) gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. 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. Ikke taget med denne gang
50 gram	Black Treacle	Til det hele (til karbonering)
52 gram	Pekmezi	Til flaskerne (til karbonering)
15 gram	Irish moss	Koges med de sidste 10 minutter.

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1059	Efter gæring (FG)	1015
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	13. maj 2012	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	--------------	----------------------	-------