

Næssets Guld Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	14	Brygdato	14. jul. 2012
Volume	24,5 liter	Alc. styrke	5,9	Tappedato	14. aug 2012

Malt

Type	Vægt
Pale malt (1437 gram i lille gryde)	5750 gram
Biscuit malt (156 gram i lille gryde)	625 gram
Cara Crystal malt (156 gram i lille gryde)	625 gram
Totalvægt	7000 gram

Mæskning (15+5 liter)

Mæske vandmængde	20,0 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	11,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
62 grader	40 min.	16:17	16:57
67 grader	40 min.	17:08	17:48
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.	16:37	16:57

Urtkogning

Start kl.	18:42	Slut kl.	19:45
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Challenger	6,6 %	50 gram	60 min.
Challenger	6,6 %	30 gram	Tørhumlet med 2. fermentering

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
8 stk	Engelsk lakrids	Koger med urten i 60 minutter
225 gram	Mørk spraymalt	til karbonering

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1082	Efter gæring (FG)	1038 med sp.malt
-----------------	------	-------------------	------------------

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

Primærgæring start	15 jul 2012	Sekundærgæring start	29. jul 2012
--------------------	-------------	----------------------	--------------