

Orkneys mørke Ale

Øltype	Skotsk ale	Bryg nr.	15	Brygdato	29. jul. 2012
Volume	23 liter	Alc. styrke	3,7 %	Tappedato	29. aug. 2012

Malt

Type	Vægt
Pale malt	3880 gram
Crystal malt	130 gram
Chocolate malt	130 gram
Torried wheat (kværnes lige som malt)	260 gram
Totalvægt	4400 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	13,2 liter	Indmæskningstemperatur	72 grader
Sparge vandmængde	18,7 liter	Temperatur	79 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
67 grader	90 min.	06:52	08:22

Urtkogning

Start kl.	09:24	Slut kl.	10:54
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Target	13 %	18 gram	90 min.
Challenger	8,9 %	21 gram	15 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
260 gram	Mørk rørsukker	Koger med urten i 90 minutter
1 tsk	Irish moss	Koger med urten de sidste 15 minutter (ikke brugt denne gang)
200 gram	Spraymalt, medium	Til karbonering

Måling af urtstyrke

Før gæring (1045)	1040	Efter gæring (FG)	1014
-------------------	------	-------------------	------

Gærtype: WHITE LABS WLP 028 or WYEAST 1728 (har brugt Safale S-04 denne gang)

Primærgæring start	30. jul. 2012	Sekundærgæring start	06. aug. 2012
--------------------	---------------	----------------------	---------------

Temperatur ved start gæring: 16 grader. Hold temperaturen under 18 grader de første 2 dage