

Snækløfterens Chili Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	17	Brygdato	09. sep. 2012
Volume	20,5 liter	Alc. styrke	4,7 %	Tappedato	15. nov. 2012

Malt

Type	Vægt
Pale malt (1480 i lille gryde)	5000 gram
Torrefied Wheat	470 gram
Chocolate Malt	92 gram
Black Malt	13 gram
Crystal Malt, Dark (samlet 330)	537 gram
Totalvægt	6110 gram

Mæskning (5,5 liter + 13 liter)

Mæske vandmængde	18,5 liter	Indmæskningstemperatur	55 grader
Sparge vandmængde	15,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	09:00	09:20
66 grader	50 min.	09:36	10:26
72 grader	20 min.	10:31	10:51
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	12:04	Slut kl.	13:34
-----------	-------	----------	-------

Vægt	Humle	Alpha	Kogetid
38 gram	Challenger	7,4 %	90 min.
19 gram	Fuggie	4,9 %	10 min.
19 gram	Goldings	5,3 %	5 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
5 gram	Tørret thai chili	Koger med urten i 90 min.
380 gram	Lyle's Golden Syrup	Koger med urten i 90 min.
15 gram	Irish moss	Koger med urten i 15 min.
125 gram	Lyle's Black Syrup	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker / keg 5,4 gram pr. liter til flaske og 1,8 gram pr. liter til keg Ved en fejl blev der stukket direkte på flasker og keg. Keg fik sirup og flasker en knivspids sukker i hver.

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1055	Efter gæring (FG)	1020
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-04 (engelsk ale)

Primærgæring start	09. sep. 2012	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------