

Gylden Sommer Ale

Øltype	Engelsk bitter ale	Bryg nr.	18	Brygdato	18. okt. 2012
Volume		Alc. styrke		Tappedato	

Malt

Type	Vægt
Cara Pils, Weyermann (758 gram)	3600 gram
Cara Wheat, Weyermann (253 gram)	1200 gram
Cara Munich type 1, Weyermann (253 gr)	1200 gram
Cara crystal, Castle (79 gram)	375 gram
Totalvægt	6375 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	15+4 liter	Indmæskningstemperatur	55 grader
Sparge vandmængde	15 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	13:46	14:06
66 grader	50 min.	14:19	15:09
72 grader	20 min.	15:18	15:38
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.		Slut kl.	
-----------	--	----------	--

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Amarillo (5 gram)	8,9 %	25 gram	60 min.
Amarillo (4 gram)	8,9 %	20 gram	20 min.
Amarillo (4 gram)	8,9 %	20 gram	5 min.
Amarillo (4 gram)	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)		Efter gæring (FG)	
-----------------	--	-------------------	--

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

Primærgæring start		Sekundærgæring start	
--------------------	--	----------------------	--