

Pækjuliær Ale 200 (all grain opskrift fra 200 clone brews)

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	20	Brygdato	2. mar. 2013
Volume	19 liter	Alc. styrke	6,7 %	Tappedato	24. mar. 2013

Malt

Type	Lille gryde	Vægt
Pale malt	1141	5138 gram
Crystal malt	139	625 gram
Torrefied hvede	35	156 gram
Chocolate malt	26	118 gram
Totalvægt		6037 gram

Mæskning (14+4 liter)

Mæske vandmængde	18,0 liter	Indmæskningstemperatur	54 grader
Sparge vandmængde	15,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	08:50	09:10
66,7 grader	50 min.	09:22	10:12
72 grader	20 min.	10:19	10:39
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	11:50	Slut kl.	13:20
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Northern Brewer	9,2 %	(7 + 18 gram) = 25 gram	90 min.
Fuggles	6 %	(6 + 13 gram) = 19 gram	15 min.
Fuggles	6 %	(6 + 13 gram) = 19 gram	2 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
236 gram	Rørsukker	Koger med urten 90 minutter (166 + 70 gram)
236 gram	Brun sukker	Koger med urten 90 minutter (166 + 70 gram)
12 stk.	Engelsk lakrids	Koger med urten 90 minutter (8 + 4 stk.)
1 tsk.	Irish Moss	Koger med urten 15 minutter
140 gram	Black Treacle (bruges ved tapning)	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker 7 gram pr. liter til flaske

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1.070	Efter gæring (FG)	1.020
-----------------	-------	-------------------	-------

Gærtype: 1084 (Irish ale)

Primærgæring start	2. mar. 2013	Sekundærgæring start	8. mar. 2013
--------------------	--------------	----------------------	--------------