

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

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	21	Brygdato	8. mar. 2013
Volume	24 liter	Alc. styrke	6,5 %	Tappedato	29. mar. 2013

Malt

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

Mæskning (13,5+4,5 liter)

Mæske vandmængde	18,0 liter	Indmæskningstemperatur	54 grader
Sparge vandmængde	16,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
50 grader	20 min.	11:00	11:20
66,7 grader	50 min.	11:35	12:25
72 grader	20 min.	12:34	12:54
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	13:55	Slut kl.	15:25
-----------	-------	----------	-------

Begge gryder fyldt helt op og 1 liter i reserve

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Northern Brewer	9,2 %	(7 + 18 gram) = 25 gram	90 min.
Fuggle	6 %	(6 + 13 gram) = 19 gram	15 min.
Fuggle	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	Muscovado	Koger med urten 90 minutter (166 + 70 gram)
5 gram	salt	Koger med urten 90 minutter
75 gram	rosiner	Koger med urten 90 minutter
12 stk.	Engelsk lakrids	Koger med urten 90 minutter
1 tsk.	Irish Moss	Koger med urten 15 minutter
168 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 (Ideel OG: 1056-1058)

Før gæring (OG)	1065	Efter gæring (FG)	1016
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1084 (Irish ale)

Primærgæring start	8. mar. 2013	Sekundærgæring start	16. mar. 2013
--------------------	--------------	----------------------	---------------