

Smiths Vinter Ale

Øltype	Holiday beer	Bryg nr.	22	Brygdato	16. mar 2013
Volume	20,5	Alc. styrke	4,8	Tappedato	07. apr. 2013

Malt

Type	Lille gryde	Vægt
Pale malt	1335	5000 gram
Crystal malt	Incl.	340 gram
Munich type 1	221	727 gram
Torrefied hvede	Incl.	160 gram
Totalvægt		6227 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.	6:45	7:05
66,7 grader	50 min.	7:15	8:05
72 grader	20 min.	8:12	8:32
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	9:35	Slut kl.	11:05
-----------	------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
East Kent Goldings	4,2 %	(8 + 21 gram) = 29 gram Det blev 7 + 18 gram	90 min.
Fuggle		(4 + 10 gram) = 14 gram	15 min.
East Kent Goldings		(4 + 10 gram) = 14 gram	1 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
	Skal af 2 lime	Koger med urten 15 minutter
1 tsk.	Irish Moss	Koger med urten 15 minutter
300 ml.	Muntons extra light	Opløses i 473 ml. vand (passer til ca. 19 liter urt)

Måling af urtstyrke (optimal OG: 1070) (optimal FG: 1017)

Før gæring (OG)	1066	Efter gæring (FG)	1030
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1084 (Irish ale)

Primærgæring start	16. mar. 2013	Sekundærgæring start	24. mar. 2013
--------------------	---------------	----------------------	---------------