

Præsidentens Honning Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	23	Brygdato	04. maj 2013
Volume	22,5 liter	Alc. styrke	6,5 %	Tappedato	29. maj 2013

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5150 gram
Biscuit malt	520 gram
Cara crystal malt	780 gram
Torrefied Wheat	100 gram
Totalvægt	6350 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	18 liter	Indmæskningstemperatur	70 grader
Sparge vandmængde	16 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66 grader	90 min.	04:50	06:20
78 grader (udmæsk)			

Prøv at mæske 60 min. næste gang.

Urtkogning

Start kl.	07:20	Slut kl.	08:20
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
(East Kent) Golding		28 gram	60 min. (Brugt Goldings i dag)
(East Kent) Golding		7 gram	45 min. (Brugt Goldings i dag)
(East Kent) Golding		15 gram	10 min. (Brugt Goldings i dag)
Fuggles		37 gram	5 min. – (29 gram i dag)

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
2 tsk.	Citronsyre	Pr. 10 liter vand
150 gram	Palmesukker	I hele stykker. Koger med i 60 min.
425 gram	Honning	Koger med i 60 min. (normalt 700 gram)
275 gram	Pekmez	(Ikke med i opskriften normalt)
15 gram	Irish Moss	Koger med i 15 min.
3 stk.	Lime (reven skal)	Koger med i 15 min.
150 gram	Spray Malt, Extra Light	Til karbonering (5 gram pr. liter) + 33 % = 160 gram

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1.069	Efter gæring (FG)	1.020
-----------------	-------	-------------------	-------

Gærtype: Safale S-04

Primærgæring start	4. maj 2013	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	-------------	----------------------	-------