

Pækjuliær Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	24	Brygdato	21. juni 2013
Volume	24,5 liter	Alc. styrke	7,2	Tappedato	09. juli 2013

Malt

Type	Vægt
Pale malt	6764 gram
Crystal malt	676 gram
Weyermann Carafa special III malt	134 gram
Chocolate malt	202 gram
Totalvægt	7776 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	18,0 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	15,5 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	60 min.	14:45	15:45
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	16:52	Slut kl.	17:52
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle (piller)	4 %	25 gram	60 min.
Challenger (blade)	8 %	37 gram	60 min.
Fuggle (piller)	4 %	12 gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. Vandet tilsættes derefter urten.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
378 gram	Brun rørsukker	Koger med urten de sidste 30 minutter
200 gram	Black Treacle	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker (8 gr. pr. l)

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1076	Efter gæring (FG)	1022
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1968 Special London Ale XL (brugt trappist XL i dag)

Primærgæring start	21. juni 2013	Sekundærgæring start	28. juni 2013
--------------------	---------------	----------------------	---------------