

Belgisk Roug Ale

Øltype	Belgisk ale	Bryg nr.	25	Brygdato	28. juni 2013
Volume	23,5 liter	Alc. styrke	7,5 %	Tappedato	21. juli 2013

Malt

Type	Vægt
Pale malt	6.317 gram
Hvede	93 gram
Havre	191 gram
Cara Crystal	471 gram
Cara Rye	116 gram
Roasted Barley	191 gram
Chocolate	116 gram
Totalvægt	7.495 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	18,5 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	19,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	60 min.	13:15	14:15
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	15:17	Slut kl.	16:47
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Saaz	3,8 %	34 gram	90 min.
Saaz	3,8 %	17 gram	30 min.
East Kent Golding	5,8 %	17 gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. Vandet tilsættes derefter urten.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
300 gram	Kandis sirup	Koger med urten de sidste 30 minutter
550 gram	Pekmez	Koger med urten de sidste 30 minutter
200 gram	Pekmez	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)	1072	Efter gæring (FG)	1016
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 3787 Belgian Trappist XL

Primærgæring start	28. juni 2013	Sekundærgæring start	7. juli 2013
--------------------	---------------	----------------------	--------------