

Snækløfterens Ale (Cestrilan's opskrift)

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	26	Brygdato	7. juli 2013
Volume	22 liter	Alc. styrke	6,8 %	Tappedato	21. juli 2013

Malt

Type	Vægt
Pale malt	5703 gram
Wheat malt	712 gram
Amber malt	427 gram
Chocolate malt	177 gram
Totalvægt	7019 gram

Mæskning

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

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	60 min.	10:19	11:19
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	12:22	Slut kl.	13:22
-----------	-------	----------	-------

Vægt	Humle	Alpha	Kogetid
36 gram	Challenger	7,6 %	60 min.
36 gram	Fuggles	4,9 %	30 min.
18 gram	East Kent Goldings	5,7 %	15 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
10 gram	Irish moss	Koges med urten de sidste 10 minutter
125 gram	Muscovado	Opløses i 0,25 liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker (5 gram pr. liter)

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1067	Efter gæring (FG)	1016
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Engelsk ale

Primærgæring start	7. juli 2013	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	--------------	----------------------	-------