

Belgisk Roug Ale – 2. Batch

Øltype	Belgisk ale	Bryg nr.	27	Brygdato	15. sep. 2013
Volume	28,5 liter	Alc. styrke	6,9 %	Tappedato	12. okt. 2013

Malt

Type	Vægt	Faktisk vægt
Pale malt	19.670 gram	17.375 gram
Cara Munich		670 gram
Cara Pils		1.625 gram
Cara wheat	1.670 gram	1.670 gram
Oat	670 gram	670 gram
Cara Crystal	1.570 gram	1.570 gram
Cara Rye	380 gram	380 gram
Roasted Barley	640 gram	640 gram
Chocolate	380 gram	380 gram
Totalvægt	24.980 gram	24.980 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	65,0 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	70,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	60 min.		
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.		Slut kl.	
-----------	--	----------	--

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Saaz	3,8 %	56 gram	90 min.
Saaz	3,8 %	56 gram	60 min.
East Kent Golding	3,8 %	56 gram	30 min.
East Kent Golding	5,8 %	56 gram	Sættes i blød i 0,5 liter 80 grader varmt vand i 15 min. Vandet tilsættes derefter urten.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
1.000 gram	Kandis sirup	Koger med urten de sidste 30 minutter
1.840 gram	Pekmez	Koger med urten de sidste 30 minutter
210 gram	Pekmez	Opløses i en halv liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker. 8 gr. pr. l.
25 gram	Appelsinskal	Koger med urten 90 minutter
18 gram	Koriander	Koger med urten 90 minutter

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1062	Efter gæring (FG)	1010
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 3787 Belgian Trappist XL

Primærgæring start	15. sep. 2013	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	---------------	----------------------	-------