

Bach's amerikaner

Øltype	Amerikansk ale	Bryg nr.	31	Brygdato	2. nov. 2013
Volume	19 liter	Alc. styrke	6,7 %	Tappedato	21. nov. 2013

Malt

Type	Vægt
Pilsner, 3 EBC	7.060 gram
Cara Crystal, 120 EBC	200 gram
Cara Amber, 50 EBC	200 gram
Flaked oat	40 gram
Totalvægt	7.500 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	18,0 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	18,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
65,0 grader	60 min.	6:08	7:08
78 grader	10 min. udmæskningstemperatur		

Urtkogning (60 min. samlet)

Start kl.	8:15	Slut kl.	9:15
-----------	------	----------	------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Nugget	13,1 %	(49) 7 gram	Se nedenfor
Magnum	12,7 %	(63) 9 gram	Se nedenfor
Cascade	6,8 %	(21) 3 gram	Se nedenfor
Amarillo	7,8 %	(84) 12 gram	Se nedenfor

Alle 4 humletyper tilsættes i portioner (hver med den angivne vægt) efter 0 min., 30 min., 45 min., 50 min., 55 min. og når der slukkes efter 60 min. Yderligere en portion til tørhumling.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
10 gram	Irish Moss	Koger med urten de sidste 15 minutter
5 gram	Sukker	Til karbonering

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1068	Efter gæring (FG)	1018
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: Safale S-05 american

Primærgæring start	3. nov. 2013	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	--------------	----------------------	-------

Nu skriver jeg så flot, at det er Bach's amerikaner – men det er faktisk Tobias Kiil, der skal have æren for den oprindelige opskrift, som jeg har justeret lidt.