

Bach's Pækjuliær Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	32	Brygdato	16. nov. 2013
Volume	86 liter	Alc. styrke	8,1 %	Tappedato	4. dec. 2013

Malt

Type	Vægt
Pale malt	22.667 gram
Crystal malt	2.757 gram brugte 2.412 gram
Torrefied hvede	688 gram
(Cara amber)	345 gram
Chocolate malt	520 gram
Totalvægt	26.632 gram

Mæskning

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

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	90 min.	12:00	13:30
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	14:40	Slut kl.	16:10
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Northern Brewer Brugte Challenger	7,8 %	120 gram	90 min.
Fuggle	4,0 %	84 gram	15 min.
Fuggle	4,0 %	84 gram	2 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
1.041 gram	Rørsukker	Koger med urten 90 minutter
1.041 gram	Muscovado sukker	Koger med urten 90 minutter
1 spsk.	Irish Moss	Koges med urten 15 minutter
550 gram	Black Treacle (bruges ved tapning)	Opløses i en liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker / keg 7 gram pr. liter til flaske og 3 gram pr. liter til keg

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	Belgisk 1082 Engelsk 1082 Restøl 1050	Efter gæring (FG)	1021
-----------------	---	-------------------	------

Gærtype: 1084 (Irish ale)

Primærgæring start	17. nov. 2013	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------