

Bach's Guld Ale

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	33	Brygdato	28. dec. 2013
Volume	80 liter	Alc. styrke	9,0 %	Tappedato	17. jan. 2014

Malt

Type	Vægt
Pale malt	20.000 gram
Biscuit malt	2.175 gram
Cara Crystal malt	2.175 gram
Totalvægt	24.350 gram

Mæskning (der skal bruges ca. 40 liter spargevand)

Mæske vandmængde	63,0 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	50,0 liter	Udmæskningstemperatur	85 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
62 grader	40 min.	10:01	10:41
67 grader	40 min.	10:41	11:21
Dekotionsmængde (overvejende malt og kun væske nok til at det ikke brænder på)			
10,5 liter tages fra efter de første 20 min. og koges i 20 min.	20 min.		

Urtkogning

Start kl.	13:00	Slut kl.	14:00
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Challenger	6,6 %	100 gram	60 min.
Challenger	6,6 %	35 gram	10 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
1.520 gram	Mørk Muscovado	Koger med urten i 60 minutter
1.300 gram	Lyle's Black Treacle	Koger med urten i 60 minutter
20 gram	Fennikel	Koger med urten i 45 minutter
2 tsk	Irish Moss	Koger med urten i 10 minutter
7 gram	Sukker	pr. liter (til karbonering)

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1084	Efter gæring (FG)	1018/1016
-----------------	------	-------------------	-----------

Gærtype: 1968 Special London Ale

Primærgæring start	29. dec. 2013	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------