

Bach's Hobgoblin

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	34	Brygdato	31. jan. 2014
Volume	23,0 liter	Alc. styrke	6,3 %	Tappedato	16. feb. 2014

Malt

Type	Vægt
Pale malt	4236 gram
Crystal malt	1101 gram
Chocolate malt	133 gram
Totalvægt	5.470 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	14,0 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	18,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,0 grader	60 min.	15:40	16:40
78 grader	Udmæskningstemperatur		

Urtkogning

Start kl.	17:40	Slut kl.	18:40
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Cascade	6,8 %	20 gram	60 min.
Styrian Golding	4,6 %	29 gram	30 min.
Styrian Golding	4,6 %	11 gram	2 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
10 gram	Irish Moss	Koger med urten de sidste 10 minutter
7 gram	Sukker	Pr. liter urt til karbonering

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1060	Efter gæring (FG)	1013
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 1187 Ringwood Ale

Primærgæring start	01 feb. 2014	Sekundærgæring start	
--------------------	--------------	----------------------	--

Kilde: Brew Your Own: 250 Classic clone recipes