

Bach's Baltiske Porter

Øltype	Baltisk porter	Bryg nr.	35	Brygdato	14. feb. 2014
Volume	80 liter	Alc. styrke	6,8 %	Tappedato	06. mar. 2014

Malt

Type	Vægt
Pale malt	11.200 gram
Munich dark malt	5.600 gram
Crystal 60 malt	1.500 gram
Biscuit malt	950 gram
Wheat malt	1.575 gram
Weyermann Cara munich II	2.765 gram
Crystal malt	1.995 gram
Belgian Special B	805 gram
Chocolate malt	1.995 gram
Weyermann Carafa special III	595 gram
Totalvægt	28.980 gram

Mæskning (der skal opsamles i alt ca. 87,5 liter urt)

Mæske vandmængde	56,0 liter	Indmæskningstemperatur	71 grader
Sparge vandmængde	65,0 liter	Temperatur	77 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66 grader	60 min.		
77 grader	5 min. udmæskningstemperatur		

Urtkogning

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

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Fuggle	4,5 %	200 gram	60 min.
Hallertauer	3,5 %	50 gram	10 min.
Hallertauer	3,5 %	50 gram	2 min.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
100 gram	Black Treacle	Koger med urten 90 minutter
1 spsk.	Irish Moss	Koger med urten 15 minutter
1000 gram	Tranebær / blåbær	Hældes frosne i efter 14 dages fermentering
7,5 gram	Rørsukker	Opløses i en liter kogende vand, som øllet stikkes om til, før der tappes på flasker / keg 7,5 gram pr. liter til flaske og 2,5 gram pr. liter til keg

Måling af urtstyrke

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

Gærtype: 1728 (Scottish Ale)

Primærgæring start	15. feb. 2014	Sekundærgæring start	Ingen sekundær
--------------------	---------------	----------------------	----------------

Fermenteres ved 17 grader i 3 uger og lagres på flaske i 12 uger (ved 1 grad)