

Bach's sommerbryg

Øltype	Engelsk ale	Bryg nr.	37	Brygdato	29. maj. 2014
Volume	38 liter +hyld 39 liter - hyld	Alc. styrke	+h: 5,3 % -h: 5,6 %	Tappedato	+h: 11. jun. 2014 -h: 15. Jun. 2014

Malt

Type	Vægt
Pilsner, 3 EBC	17.500 gram
Cara Crystal, 120 EBC	670 gram
Cara Pils, 37 EBC	920 gram
Torrefied Wheat, 3,5 EBC	1.000 gram
Totalvægt	20.090 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	42,5 liter	Indmæskningstemperatur	73 grader
Mæske vandmængde	20 liter	Temperatur	66,7 grader
Sparge vandmængde	60,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
66,7 grader	90 min.	9:10	10:40
78 grader	10 min. udmæskningstemperatur		

Urtkogning (90 min. samlet)

Start kl.	12:30	Slut kl.	14:00
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Challenger	11,7 %	21 gram	90 min.
Challenger	8,3 %	39 gram	
Goldings	5,9 %	50 gram	
Styrian Goldings (Irish moss)	4,6 %	75 gram (40 gram)	10 min.
East Kent Golding	6,6 %	25 gram	2 min.
Challenger	11,7 %	50 gram	
East Kent Golding	6,6 %	75 gram	Dryhopping sok i 2. fermentering 2. fermentering ved 16-20 grader

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
340 gram	Brombær pekmez	Koger med urten i 60 minutter Pr. liter færdig øl til eftergæring Tilsat den ene gæringstank (kaldes +h) 05.06.2014
5 gram	Hvid sukker	
1 liter	Hyldebærsaft	

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1052	Efter gæring (FG)	+h: 1012 11.06 -h: 1010 15.06
-----------------	------	-------------------	----------------------------------

Gærtype: 2 x Safale s-04 og 2 x Brupaks ale yeast

Primærgæring start	29. maj. 2014	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	---------------	----------------------	-------