



Brygskema

Czech det ud

Detaljer:

Øltype: Czech Pilsner
Volumen: 20 liter
Farve: 8 EBC
Bitterhed: 38 IBU
Alkohol: 5,3 %
BU:GU: 0,83

Ingredienser:

4,5 kg Pilsner malt
500 g Cara Pils malt
140 g Saaz humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. S-189 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 15 liter
Temperaturtrin: 68° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14 liter

Kogning

Kogetid: 90 minutter
1. tilsætning: 35 g Saaz @ 60 min.
2. tilsætning: 35 g Saaz @ 30 min.
3. tilsætning: 35 g Saaz og ½ Protafloc tablet @ 10 min.
4. tilsætning: 35 g Saaz @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.053 SG
Primær gæring: 14 dage v. 12-15° C (eller så tæt derpå som muligt – maks. 18° C)
Vægtfylde slut (F.G.): 1.012 SG
Karboneringsukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. samme temperatur som primær gæring

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.