



Brygskema

Kaffeeksplosion

Detaljer:

Øltype: Imperial Stout
Volumen: Ca. 20-23 liter
Farve: 116 EBC
Bitterhed: 78 IBU
Alkohol: Ca. 7,5 %
BU:GU: 1,05

Ingredienser:

4,5 kg	Pilsner malt	100 g	Muscovado sukker
2 kg	Flaked Oats	50 g	Cascade humle
500 g	Pale Chocolate malt	40 g	Centennial humle
500 g	Roasted Barley	40 g	Magnum humle
500 g	Brown malt	1 pk.	US-05 tørgær
440 g	Cara Munich I malt		
190 g	Smoked malt		
190 g	Chocolate malt		

Mæskning

Mæskevand: 18 liter
Temperaturtrin: 67° C i 90 min., efterfulgt af 76° C i 10 min
Eftergydningsvand: 12 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter i alt
1. tilsætning: 40 g Magnum skal koge med samtlige 60 min.
2. tilsætning: 40 g Cascade skal koge med i de sidste 15 min.
3. tilsætning: 40 g Centennial og 10 g Cascade skal koge med i de sidste 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.074 SG (estimeret)
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.018 SG (estimeret)
Tilsætning: Lav en stærk kaffe med 50 g kaffe og ½ liter vand i stempelkande og tilsæt sammen med sukker
Karboneringssukker: 5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur

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