



Brygskema

Keep it Simple Bock

Detaljer:

Øltype: Maj Bock
Volumen: 20 liter
Farve: 19 EBC
Bitterhed: 27 IBU
Alkohol: 6,9 %
BU:GU: 0,40

Ingredienser:

3,8 kg Munich malt
2,2 kg Pilsner malt
260 g Cara Pils malt
260 g Melanoidin malt
50 g Centennial humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. Nottingham tørgær

Mæskning

Mæskevand: 17 liter
Temperaturtrin: 66° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 15 liter
Humletilsætning: 12 g Centennial tilsættes urten under eftergydningen

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 18 g Centennial @ 60 min.
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning: 20 g Centennial @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.067 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.015 SG
Karboneringsukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 28 dage. Gerne kælder-koldt, hvis muligt

| | | | |
|--------------------|-------------------------|------------------------|-------------------|
| 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.