



Brygskema

Sweet Cheat Vienna

Detaljer:

Øltype: Vienna Style Lager
Volumen: 20 liter
Farve: 24 EBC
Bitterhed: 24 IBU
Alkohol: 5,4 %
BU:GU: 0,46

Ingredienser:

2,5 kg	Vienna malt	500 g	Flaked Rice
750 g	Cara Red malt	50 g	Hallertau Mittelfrüh
500 g	Diastatic Wheat malt	50 g	Cascade
250 g	Cara Munich II malt	250 g	Lys Rørsukker
250 g	Melanoidin malt	1 stk.	Protafloc tablet
500 g	Flaked Oats	1 pk.	S-189 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 15 liter
Temperaturtrin: 67° C i 45 min., efterfulgt af 75° C i 15 min
Eftergydningsvand: 10 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 20 g Hallertau Mittelfrüh @ 20 min.
2. tilsætning: 20 g Cascade, 1 protafloc tablet og 250 g lys rørsukker @ 10 min.
Hopstand: Blusset slukkes, humlesokkerne hives op, og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 30 g Cascade, og 30 g Hallertau Mittelfrüh. Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.052 SG
Primær gæring: 14 dage v. 12-15° C (eller så tæt derpå som muligt – maks. 18° C)
Vægtfylde slut (F.G.): 1.011 SG
Karboneringsukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. samme temperatur som primær gæring
Modning: 14 dage. Gerne kældercoldt, 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.