



Brygskema

Topeka

Detaljer:

Øltype:	Brown Ale
Volumen:	Ca. 20 liter
Farve:	54 EBC
Bitterhed:	24 IBU
Alkohol:	5,6 %
BU:GU:	0,42

Ingredienser:

5,2 kg	Marris Otter malt
450 g	Special B malt
450 g	Crystal malt
270 g	Café malt
180 g	Amber malt
65 g	East Kent Golding humle
1 stk.	Protafloc
1 pk.	US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand:	18 liter
Temperaturtrin:	68° C i 50 min., efterfulgt af 75° C i 10 min
Eftergydningsvand:	14 liter v/ 75°

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	35 g East Kent Golding @ 60 min.
2. tilsætning:	15 g East Kent Golding @ 15 min.
3. tilsætning:	Protafloc @ 10 min.
4. tilsætning:	15 g East Kent Golding @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.057 SG (estimeret)
Primær gæring:	Ca. 14 dage v. 20-22° C
Vægtfylde slut (F.G.):	1.014 SG (estimeret)
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. 20-22° C

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.