



Brygskema

Baltikum

Detaljer:

Øltype:	Baltisk porter
Volumen:	20 liter
Farve:	69 EBC
Bitterhed:	33 IBU
Alkohol:	8,5 %
BU:GU:	0,44

Ingredienser:

3,7 kg	Pale ale malt	150 g	Chocolate wheat malt
1,3 kg	Munich malt	500 g	Muscovado sukker
500 g	Bygflager	30 g	Hallertau Magnum humle
300 g	Hvedemalt	1 stk	Protafloc tablet
200 g	Café malt		Lager gær
150 g	Black malt		

Mæskning

Mæskevand:	19,5 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	11,5 liter eller indtil 25 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	30 g Hallertau Magnum (33 IBU) @ 60 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 15 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.076 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.011 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,6 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage v. stabil temperatur.
Modning:	Min. 4 uger, gerne kælder-koldt.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



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.