



Brygskema

Bazarens Påske Øl

Detaljer:

Øltype: Bière de garde
Volumen: 20 liter
Farve: 20 EBC
Bitterhed: 25 IBU
Alkohol: 6,7 %
BU:GU: 0,38

Ingredienser:

4,6 kg Pale ale malt
500 g Munich malt
200 g Biscuit malt
300 g Extra light crystal malt
500 g Lys Kandis
50 g Hallertau Tradition humle
1 stk. Protafloc tablet
Europæisk alegær

Mæskning

Mæskevand: 17,5 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 64° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 40 minutter
1. tilsætning: 35 g Hallertau Tradition (23 IBU) @ 40 min.
2. tilsætning: ½ Protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning: 15 g Hallertau Tradition (2,2 IBU) og 500 g lys kandis @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.067 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.016 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur

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.