

# Brewhouse Beerstory



## Brygskema

### Tmave 12



Opskrift udviket af Beerstory Brewhouse.

#### Detaljer:

Øltype:	Tjekkisk Lager
Volumen:	20 liter
Farve:	57 EBC
Bitterhed:	28 IBU
Alkohol:	5,3 %
BU:GU:	0,57

#### Ingredienser:

2,9 kg	Floormalted Pilsner malt
800 g	Cara Amber malt
450 g	Caramunich III malt
300 g	Carafa Special II malt
100 g	Melanoidin
50 g	Saaz humle
30 g	Hallertau Magnum
1 stk.	Protafloc tablet
	Novalager gær

#### **Mæskning**

Mæskevand:	15 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin:	65° C i 60 min.
Eftergydningvand:	13 liter eller til 23,5 L er opsamlet

#### **Kogning**

Kogetid:	30 minutter
1. tilsætning:	24 g Hallertau Magnum (23,2 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning:	25 g Saaz (4,2 IBU) og ½ Protafloc tablet @ 15 min.
3. tilsætning:	25 g Saaz @ 0 min.

#### **Gæring**

Vægtfylde start (O.G.):	1.048 SG
Primær gæring:	14-21 dage under 22°C eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.008 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO <sub>2</sub> .
Flaskegæring:	14 dage, gerne kældekkoldt.

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.