



Brygskema

Best Bitter

Detaljer:

Øltype: Engelsk Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 17 EBC
Bitterhed: 31 IBU
Alkohol: 4,9 %
BU:GU: 0,63

Ingredienser:

4 kg Maris Otter malt
200 g Extra Light Crystal 100 malt
150 g Amber malt
50 g Citra humle
30 g Fuggles humle
1 stk. Protafloc tablet
Britisk alegær

Mæskning

Mæskevand: 14 liter forvarmet til 68° C.
Temperaturtrin: 63° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 20 g Citra (25,8 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 15 min.
3. tilsætning: 30 g Fuggles (2,1 IBU) og 5 g Citra (1,7 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.049 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 25 g Citra tilføjes gæringsbeholderen de sidste 5 dage af gæringen.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.012 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.



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.