



Brygskema

Clear as a Wild River

Detaljer:

Øltype: American Amber Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 34 EBC
Bitterhed: 39 IBU
Alkohol: 5,3 %
BU:GU: 0,77

Ingredienser:

3,1 kg Pilsner malt
400 g Dark Crystal 400 malt
200 g Munich II malt
1 kg Flaked Rice
50 g Amarillo humle
50 g Centennial humle
1 stk. Protafloc tablet
Amerikansk alegær

Mæskning

Mæskevand: 15 liter forvarmet til 75° C
Temperaturtrin: 69° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 20 min.
Eftergydningsvand: 13 liter eller til 23,5 L er opsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 25 g Centennial (25,4 IBU) @ 25 min
2. tilsætning: 20 g Centennial (6,2 IBU), 30 g Amarillo (7,8 IBU) og ½ protafloc @ 6 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.051 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 5 g Centennial og 20 g Amarillo tilsættes efter endt primær gæring.
Tørhumles i 5 dage
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.011 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 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.