



Brygskema

Czech det ud

Detaljer:

Øltype: Tjekkisk Pilsner
Volumen: 20 liter
Farve: 6 EBC
Bitterhed: 33 IBU
Alkohol: 4,3 %
BU:GU: 0,78

Ingredienser:

3,6 kg Pilsner malt
400 g Cara Pils malt
50 g Saaz humle
30 g Hallertau Magnum
1 stk. Protafloc tablet
Bohemian lagergær

Mæskning

Mæskevand: 13 liter forvarmet til 73° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 15 liter eller til 24 L er opsamlet

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 30 g Hallertau Magnum (30,7 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning: 30 g Saaz (2,2 IBU) og ½ Protafloc tablet @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.042 SG
Primær gæring: 21 dage v. 10-14°C eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn. De sidste 3 døgn inden flaskning kan temperaturen hæves til 17-19°C hvis muligt.
Tørhumling: 20 g Saaz de sidste 3 dage af primærgæring.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.009 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage, gerne kælderoldt.

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.