



Brygskema

Dubbel trouble

Detaljer:

Øltype:	Belgisk dubbel
Volumen:	20 liter
Farve:	30 EBC
Bitterhed:	20 IBU
Alkohol:	7,0 %
BU:GU:	0,32

Ingredienser:

3,6 kg	Pale ale malt
600 g	Munich malt
400 g	Cara amber malt
400 g	Special B malt
200 g	Majsflager
500 g	Lys kandis
30 g	Perle humle
1 stk.	Protafloc tablet
	Trappist gær

Mæskning

Mæskevand:	16,5 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	14 liter eller indtil 25,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	70 minutter
1. tilsætning:	30 g Perle (20,1 IBU) @ 70 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 15 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.063 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,6 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage v. stabil temperatur.

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.