



Brygskema

Irish Madness

Detaljer:

Øltype: Strong Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 42 EBC
Bitterhed: 50 IBU
Alkohol: 9,3 %
BU:GU: 0,56

Ingredienser:

7,5 kg Maris Otter malt
230 g Peated malt
130 g Flaked Oats
150 g Roasted Barley
50 g Magnum humle
30 g Saaz humle
1 stk. Protafloc tablet
Britisk alegær

Mæskning

Mæskevand: 24,5 liter, opvarmet til 73° C.
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 8 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 55 minutter
1. tilsætning: 50 g Magnum (46,4 IBU) @ 60 min.
2. tilsætning: 30 g Saaz (3,9 IBU) og ½ Protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.090 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.019 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur.
Modning: 8 uger. Gerne kælder-koldt, hvis muligt.

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.