



Brygskema

Kaffeeksplosion

Detaljer:

Øltype: Imperial Pastry Stout
Volumen: 20 liter
Farve: 90 EBC
Bitterhed: 72 IBU
Alkohol: 10,1 %
BU:GU: 0,73

Ingredienser:

5,0 kg	Pale ale malt	50 g	Columbus humle
1,0 kg	Flaked Oats	1 stk	protafloc
500 g	Pale Chocolate malt	1 kg	Muscovado sukker
500 g	Brown malt	500 g	Laktose
500 g	Cara Munich I malt		Amerikansk alegær
250 g	Chocolate malt		

Mæskning

Mæskevand: 23,5 liter forvarmet til 73° C
Temperaturtrin: 67° C i 90 min., efterfulgt af 75° C i 10 min
Eftergydningsvand: 10,5 liter eller til 26,5 L er opsamlet.

Kogning

Kogetid: 90 minutter
1. tilsætning: 50 g Columbus (72,1 IBU) @ 60 min.
2. tilsætning: 1 stk protafloc, muscovado og laktose røres i @ 15 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.099 SG
Primær gæring: 28 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.022 SG
Tilsætning: Lav en stærk kaffe med 50 g kaffe og ½ liter vand i stempelkande e.l. og tilsæt efter gæring er færdig.
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur.
Modning: Min. 4 uger, gerne kælder-koldt.

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.