



Brygskema

Keep it Simple Bock

Detaljer:

Øltype: Dunkles Bock
Volumen: 20 liter
Farve: 34 EBC
Bitterhed: 22 IBU
Alkohol: 6,8 %
BU:GU: 0,33

Ingredienser:

3,8 kg Pale Ale malt
1,7 kg Munich malt
300 g Cara Munich III malt
300 g Melanoidin malt
70 g Carafa Special I malt
30 g Hallertau Tradition
1 stk. Protafloc tablet
German lagergær

Mæskning

Mæskevand: 19 liter opvarmet til 71° C
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter eller indtil 25 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 30 g Hallertau Tradition (21,9 IBU) @ 60 min.
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.066 SG
Primær gæring: 21 dage v. 10-14 grader eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn. De sidste 3 døgn kan temperaturen hæves til 17-19 grader hvis muligt.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.014 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage, gerne kælder-koldt
Modning: 28 dage. 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.