



Brygskema

Lysere Tider

Detaljer:

Øltype: Belgisk Saison
Volumen: 20 liter
Farve: 8 EBC
Bitterhed: 26 IBU
Alkohol: 6,0 %
BU:GU: 0,57

Ingredienser:

3,6 kg Pilsner malt
300 g Munich malt
300 g Torrified Wheat
50 g Perle humle
50 g Citra humle
1 stk. Protafloc tablet
Saison gær

Mæskning

Mæskevand: 14 liter forvarmet til 69° C.
Temperaturtrin: 64° C i 60 min, efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14,5 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 35 g Perle (22,4 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning: 15 g Perle (3,8 IBU) og ½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.044 SG
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur.
Tilsætning: 1 L ukonserveret solbærsaft/- puré tilsættes de sidste 7 dage af primær gæring
Tørhumling: 50 g Citra tilsættes de sidste 7 dage af primær gæring
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.000 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur

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.