



Brygskema

Maltbazarens Jul

Detaljer:

Øltype: Britisk Strong ale
Volumen: 20 Liter
Farve: 56 EBC
Bitterhed: 41 IBU
Alkohol: 7,4 %
BU:GU: 0,56

Ingredienser:

5,5 kg Maris Otter malt
500 g Flaked Wheat
500 g Special B malt
200 g Carafa Type II malt
100 g East Kent Goldings humle
1 stk Protafloc
Britisk alegær

Krydderiblanding: 1 stjerneanis, 5 g stødt kanel.

Mæskning

Mæskevand: 21 liter forvarmet til 73° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min, efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 9,5 liter eller til 23,5 L urt er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 55 g East Kent Goldings (29,7 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning: 25 g East Kent Goldings (8,6 IBU) @ 15 min.
3. tilsætning: 20 g East Kent Goldings (2,7 IBU), krydderiblanding og ½ protafloc @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.073 SG
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.017 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: Min. 6 uger, gerne køligt 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.



Maltbazarens Jul

Fra Viborg til Hanoi via København –

Her har du årets julebryg fra Maltbazaren. Det er en festlig og smagfuld øl med en meget fin balance mellem karamelmalt og de lysere malte. Så selvom den ser mørk ud, er den på ingen måde overrasket i smagen.

Inden vi tilsatte humle, var smagen faktisk lidt i retning af schweiziske urtebolcher. Til det har vi tilsat en klassisk engelsk humle, der understøtter den let krydrede maltsmag perfekt. Og endelig har vi tilsat lidt kanel og lidt stjerneanis.

Krydderierne er elegant nedtonede, man skal næsten ikke kunne smage dem, hjernen skal lige kunne sanse dem. Så det er vigtigt at dosere krydderierne meget præcist. Især stjerneanis kan nemt dominere, og det ville være rigtig ærgerligt.

Denne julebryg er designet af Knud Røgilds, der også står bag mange af Brewolutions All-Grain kits. Den er egentlig designet til Ølluminati i Viborg, hvor den skulle på menuen i både 2022 og 2023, og til Furbrew i Hanoi, et lille bryggeri i Vietnam der er drevet af et par danskere.

OG: 1,073

FG: 1,017

Bitterhed: 41 IBU

Farve: 56 EBC

Den er nem at brygge og burde være lige ud af landevejen, og hvis du rammer rigtigt, bliver det en af de bedste julebryg du nogensinde har smagt.

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.