



Brygskema

Quad-damn

Detaljer:

Øltype: Quadrupel
Volumen: 20 Liter
Farve: 42 EBC
Bitterhed: 31 IBU
Alkohol: 9,2 %
BU:GU: 0,37

Ingredienser:

3,2 kg	Pale Ale Malt	500 g	Muscovado sukker
0,8 kg	Cara Belge	50 g	Saaz humle
0,8 kg	Munich Malt	30 g	Hallertau Magnum
0,8 kg	Wheat Pale	1 stk	Protafloc tablet
500 g	Special B		Witbier gær
500 g	Lys Kandis		

Krydderiblanding: 30 g koriander, 30 g sød appelsinskal, 10 g stjerne anis, 10 g sort peber

Mæskning

Mæskevand: 19 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min, efterfulgt af 75° C i 10 min
Eftergydningsvand: 13,5 liter eller indtil 26,5 L er indsamlet

Kogning

Kogetid: 90 minutter
1. tilsætning: 30 g Hallertau Magnum @ 30 min (28,4 IBU).
2. tilsætning: 50 g Saaz og ½ protafloc @ 10 min (7,6 IBU).
3. tilsætning: Krydderiblanding @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.083 SG
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.013 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: Min. 8 uger, gerne kælderkoldt, 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.