



Brygskema

Smoke in the Water

Detaljer:

Øltype:	Røget Porter
Volumen:	20 liter
Farve:	76 EBC
Bitterhed:	29 IBU
Alkohol:	5,1 %
BU:GU:	0,53

Ingredienser:

3,5 kg	Maris otter pale malt
700 g	Smoked malt
400 g	Crystal 150 malt
200 g	Roasted Barley
200 g	Chocolate malt
50 g	East Kent Golding humle
1 stk.	Protafloc tablet
	Britisk alegær

Mæskning

Mæskevand:	16 liter forvarmet til 68° C
Temperaturtrin:	63° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	14 liter eller indtil 25 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	40 g East Kent Golding (27,7 IBU) @ 60 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning:	10 g East Kent Golding (1,4 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.055 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.016 SG
Karboneringssukker:	5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,1 vol CO ₂ .
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.