



Brygskema

Sweet Cheat Vienna

Detaljer:

Øltype: Vienna Lager
Volumen: 20 liter
Farve: 24 EBC
Bitterhed: 22 IBU
Alkohol: 5,4 %
BU:GU: 0,40

Ingredienser:

2,4 kg	Vienna malt	50 g	Hallertau Tradition
750 g	Cara Red malt	1 stk.	Protafloc tablet
750 g	Pale Wheat malt		Universal lagergær
300 g	Cara Munich II malt		
300 g	Melanoidin malt		
500 g	Flaked Rice		

Mæskning

Mæskevand: 16 liter, forvarmet til 71° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 13 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 25 g Hallertau Tradition @ 45 min (18 IBU).
2. tilsætning: 1 protafloc tablet og 25 g Hallertau Tradition @ 5 min (3,9 IBU).

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.055 SG
Primær gæring: 14 dage v. 12-15°C eller til konstant vægtfylde i 3 døgn.
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.

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.