



Brygskema

The Black of Dawn

Detaljer:

Øltype: Black IPA
Volumen: 20 liter
Farve: 73 EBC
Bitterhed: 52 IBU
Alkohol: 6,3 %
BU:GU: 0,90

Ingredienser:

5,0 kg	Pilsner malt	50 g	Talus humle
500 g	Carafa special III	100 g	Columbus humle
		100 g	Ekuanot humle
		1 stk.	Protafloc tablet
			Amerikansk alegær

Mæskning

Mæskevand: 19 liter opvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min efterfulgt af 75° C i 10 min. Carafa Special III malten tilsættes de sidste 10 min af mæskningen.
Eftergydningsvand: 11 liter eller indtil 24 liter er indsamlet

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 20 g Columbus (31,6 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning: ½ protafloc @ 15 min.
Hopstand: Der slukkes for varmen og urten køles ned til 80° C.
Når urten er på 80° C., tilsættes 50 g Ekuanot (12,6 IBU) og 35 g Columbus (7,8 IBU). Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter køling fortsættes.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.058 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 50 g Ekuanot, 50 g Talus og 45 g Columbus tilsættes de sidste 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring:

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.