



Brygskema

The Gingers Of Ireland

Detaljer:

Øltype: Irish red ale
Volumen: 20 liter
Farve: 25 EBC
Bitterhed: 27 IBU
Alkohol: 4,5 %
BU:GU: 0,55

Ingredienser:

2,4 kg Pale ale malt
2 kg Cara Red malt
200 g Havreflager
30 g East kent goldings humle
30 g Fuggles humle
1 stk Protafloc
Britisk alegær

Ekstra: 4,5 g knust ingefær

Mæskning

Mæskevand: 15 liter, forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 22 g East kent goldings (12,7 IBU) og 20 g Fuggles (10,4 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning: 1 protafloc tablet, 10 g Fuggles (2,1 IBU), 8 g East kent Goldings (1,8 IBU) og 4,5 g knust ingefær @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.049 SG
Primær gæring: 14 dage ved konstant stuetemperatur eller til konstant vægtfylde i 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.015 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.