



Brygskema

Velvet Dreams

Detaljer:

Øltype:	Oatmeal Stout
Volumen:	20 liter
Farve:	73 EBC
Bitterhed:	28 IBU
Alkohol:	5,6 %
BU:GU:	0,46

Ingredienser:

3,3 kg	Pale Ale malt
800 g	Flaked Oats
800 g	Naked Oat malt
400 g	Café malt
300 g	Brown malt
250 g	Chocolate malt
30 g	Target humle
1 stk.	Protafloc tablet
	Britisk alegær

Mæskning

Mæskevand:	18,5 liter forvarmet til 74°C
Temperaturtrin:	68°C i 60 min, efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	11,5 liter eller til 24 liter urt er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	45 minutter
1. tilsætning:	25 g Target (27,7 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 15 min.
3. tilsætning:	5 g Target (1,2 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.061 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.018 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,4 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.



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.