



Brygskema

Bazarens Irske Stout

Detaljer:

Øltype: Stout
Volumen: 20 liter
Farve: 65 EBC
Bitterhed: 35 IBU
Alkohol: 5 %
BU:GU: 0,56

Ingredienser:

4 kg Pale Ale malt
360 g Wheat Pale malt
240 g Crystal malt
160 g Roasted Barley
100 g Carafa Special II malt
100 g Black malt
30 g Magnum humle
20 g East Kent Golding humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. S-04 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 13 liter
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 78° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 17,5 liter

Kogning

Kogetid: 90 minutter
1. tilsætning: 30 g Magnum @ 40 min.
2. tilsætning: 20 g East Kent Golding @ 15 min.
3. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.057 SG
Primær gæring: 12 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.018 SG
Karboneringssukker: 5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 28 dage. Gerne kælderkoldt, hvis muligt

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.