



Brygskema

Irish Madness

Detaljer:

Øltype:	Strong Ale
Volumen:	20 liter
Farve:	33 EBC
Bitterhed:	50 IBU
Alkohol:	9,3 %
BU:GU:	0,54

Ingredienser:

7,8 kg	Maris Otter malt
240 g	Peated malt
140 g	Flaked Oats
200 g	Roasted Barley
50 g	Magnum humle
35 g	Saaz humle
30 g	Cascade humle
1 stk.	Protafloc tablet
2 pk.	T-58 tørgær

Mæskning

Mæskvand:	22 liter
Temperaturtrin:	67° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	11 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	50 g Magnum @ 60 min.
2. tilsætning:	35 g Saaz @ 30 min.
3. tilsætning:	30 g Cascade og ½ Protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.092 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.):	1.022 SG
Karboneringssukker:	5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	21 dage v. stabil stuetemperatur
Modning:	8 uger. 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.