



Brygskema

Karamel Quadrupel

Detaljer:

Øltype: Quadrupel (Mørk stærk Belgisk Ale)
Volumen: 20 liter
Farve: 60 EBC
Bitterhed: 53 IBU
Alkohol: 9,2 %
BU:GU: 0,59

Ingredienser:

| | | | |
|-------|---------------------|--------|-------------------------|
| 3 kg | Pale Ale Malt | 500 g | Mørk Kandis |
| 1 kg | Diastatic Barley | 500 g | Muscovado sukker |
| 1 kg | Munich Malt | 150 g | Saaz humle |
| 1 kg | Wheat Pale | 100 g | East Kent Golding humle |
| 500 g | Cara Aroma malt | 1 pk. | M21 tørgær |
| 500 g | Cara Munich II malt | 1 stk. | Protafloc tablet |
| 500 g | Cara Red malt | | |
| 500 g | Flaked Oats | | |
| 500 g | Rugmalt | | |

Krydderiblanding: 30 g koriander, 30 g sød appelsinskal, 10 g stjerneanis, 10 g sort peber

Mæskning

Mæskevand: 23 liter
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 15 min
Eftergydningsvand: 7 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 100 g East Kent Golding @ 45 min.
2. tilsætning: 100 g Saaz @ 20 min.
3. tilsætning: 50 g Saaz, krydderiblanding og ½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.090 SG
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.020 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 90 dage. Gerne kælder-koldt, 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.