



Brygskema

Lysere Tider

Detaljer:

Øltype:	Saison
Volumen:	20 liter
Farve:	10 EBC
Bitterhed:	35 IBU
Alkohol:	5,2 %
BU:GU:	0,70

Ingredienser:

4,2 kg	Pilsner malt
300 g	Münchner malt
300 g	Torrified Wheat
25 g	Magnum humle
25 g	Perle humle
50 g	Citra humle
1 stk.	Protafloc tablet
1 pk.	M29 tørgær

Mæskning

Mæskevand:	12,5 liter
Temperaturtrin:	64° C i 90 min., efterfulgt af 76° C i 10 min
Eftergydningsvand:	17,75 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	25 g Magnum @ 60 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning:	25 g Perle @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.050 SG
Primær gæring:	14 dage v. 20-22° C
Tilsætning:	800 ml ukonserveret solbærsaft/- puré tilsættes de sidste 7 dage af primær gæring
Tørhumling:	50 g Citra tilsættes de sidste 3 dage af primær gæring
Vægtfylde slut (F.G.):	1.010 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. 20-22° C
Modning:	21 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.