



Brygskema

'Murica Pils!

Detaljer:

Øltype:	American Pilsner
Volumen:	20 liter
Farve:	8 EBC
Bitterhed:	75 IBU
Alkohol:	5,3 %
BU:GU:	1,42

Ingredienser:

4,5 kg	Pilsner malt
500 g	Cara Pils malt
150 g	Cascade humle
1 stk.	Protafloc tablet
1 pk.	S-189 tørgær

Mæskning

Mæskevand:	15 liter
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	14 liter

Kogning

Kogetid:	90 minutter
1. tilsætning:	30 g Cascade @ 60 min.
2. tilsætning:	40 g Cascade @ 30 min.
3. tilsætning:	40 g Cascade og ½ Protafloc tablet @ 10 min.
4. tilsætning:	40 g Cascade @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.053 SG
Primær gæring:	14 dage v. 12-15° C (eller så tæt derpå som muligt – maks. 18° C)
Vægtfylde slut (F.G.):	1.012 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. samme temperatur som primær gæring

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.