



Brygskema

Prøjser

Detaljer:

Øltype: Rauchbier
Volumen: 10 liter
Farve: 39 EBC
Bitterhed: 22 IBU
Alkohol: 5,0 %
BU:GU: 0,42

Ingredienser:

2 kg Munich malt
500 g Smoked malt
300 g Cara Gold malt
50 g Chocolate malt
15 g Mittelfrüh humle
15 g Hersbrucker humle
1 stk Protafloc tablet
1 pk. Nottingham tørgær

Mæskning

Mæskevand: 8 liter
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 4 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 15 g Mittelfrüh @ 45 min.
2. tilsætning: 15 g Hersbrucker @ 15 min.
3. tilsætning: ½ Protafloc @ 15 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.052 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.014 SG
Karboneringsukker: 5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 21 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.