



Brygskema

Slaget ved Trafalgar

Detaljer:

Øltype: Amerikansk IPA
Volumen: 20 liter
Farve: 18 EBC
Bitterhed: 51 IBU
Alkohol: 6 %
BU:GU: 1,11

Ingredienser:

5 kg Pale Ale malt
1 kg Cara Hell malt
100 g Nelson Sauvín humle
100 g Lemondrop humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 18,5 liter
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 25 g Nelson Sauvín @ 60 min.
2. tilsætning: 1 Protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning: 10 g Nelson Sauvín @ 5 min.
Hopstand: Bluset slukkes, humlesokkerne hives op, og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 25 g Nelson Sauvín og 50 g Lemondrop. Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.057 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling: 40 g Nelson Sauvín og 50 g Lemondrop tilsættes efter endt primær gæring. Tørhumles i 3-7 dage
Vægtfylde slut (F.G.): 1.011 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur

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.