



# Brygskema

## Smoke in the Water

### Detaljer:

Øltype: Porter  
Volumen: 20 liter  
Farve: 90 EBC  
Bitterhed: 31 IBU  
Alkohol: 6,6 %  
BU:GU: 0,52

### Ingredienser:

4,2 kg Pale Ale malt  
800 g Smoked malt  
500 g Crystal malt  
500 g Roasted Barley  
300 g Chocolate malt  
20 g Magnum humle  
30 g East Kent Golding humle  
1 stk. Protafloc tablet  
1 pk. S-04 tørgær

### **Mæskning**

Mæskevand: 16 liter  
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.  
Eftergydningsvand: 14,5 liter

### **Kogning**

Kogetid: 60 minutter  
1. tilsætning: 20 g Magnum @ 60 min.  
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 10 min.  
3. tilsætning: 30 g East Kent Golding @ 5 min.

### **Gæring**

Vægtfylde start (O.G.): 1.060 SG  
Primær gæring: 12 dage v. stabil stuetemperatur  
Vægtfylde slut (F.G.): 1.016 SG  
Karboneringssukker: 5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald  
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur  
Modning: 28 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.