



Brygskema

The Old Fox

Detaljer:

Øltype:	Altbier
Volumen:	10 liter
Farve:	10 EBC
Bitterhed:	25 IBU
Alkohol:	4,7 %
BU:GU:	0,56

Ingredienser:

1.8 kg	Pale Ale malt
500 g	Wheat Pale malt
300 g	Vienna malt
30 g	Hallertau Mittelfrüh humle
1 pk.	S-04 tørgær
1 stk.	Protafloc tablet

Mæskning

Mæskevand:	10 liter
Temperaturtrin:	66° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	6,5 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	15 g Hallertau Mittelfrüh @ 60 min.
2. tilsætning:	15 g Hallertau Mittelfrüh @ 20 min.
3. tilsætning:	½ Protafloc @ 15 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.048 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.):	1.012 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 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.