

The Støvledance julebryg, Baltic Christmas Porter (V1) - 8.1%

Baltic Porter

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 41 (Tinseth)
BU/GU : 0.55
Farve : 46 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.057
Original Gravity : 1.075
Final Gravity : 1.013

Forgærbare ingredienser (7.63 kg)

4.5 kg - Pilsner 3.8 EBC (59%)
1 kg - Chateau Vienna 5.5 EBC (13.1%)
500 g - Rye Malt 24 EBC (6.6%)
450 g - Candi Sugar, Clear 1 EBC (5.9%)
350 g - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (4.6%)
200 g - Carafa Special II 1100 EBC (2.6%)
200 g - Chateau Peated 4 EBC (2.6%)
200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.6%)
200 g - Roasted rye malt 650 EBC (2.6%)
25 g - Lakridsrod 3.9 EBC (0.3%)

Humle (100 g)

60 min - 45 g - Challenger - 7.5% (33 IBU)
5 min - 55 g - Challenger - 7.5% (8 IBU)

Diverse

Mæsk - 4.61 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.61 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 4.68 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 3 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 1.9 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.49 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 1.93 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Mangrove Jack's California Lager M54

Default

Batchmængde : 23 L
Kogemængde : 28 L
Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 23.9 L
Spargevand : 9.51 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 33.41 L



46 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
67 °C - 60 min - Temperatur
74 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
18 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
Ca 99 Mg 15 Na 8 Cl 97 SO 169 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7
Mæsk pH: 5.31

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

Indhold:

Pose 1: 2 stk. Gær, Mangrove Jacks M54 Californian Lager

Pose 2: div. malt.

Pose 3: Muscovadosukker (tilsætte de sidste 10 minutter af kogningen),

Pose 4 : lys kandis (tilsætte de sidste 10 minutter af kogningen),

Pose 5: Challenger 45 g humle, bitterhumle, 60 min. kogning.

Pose 6: Challenger 55 g humle sammen med protaflok klaringsmiddel. Aromahumle, de sidste 5 min. i

The Støvledance julebryg, Baltic Ch...

Opskriftsnoter

kogningen

Pose 7: 25 gram lakridsrod

Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning.

Obs! Muscovadosukker og kandis tilsættes de sidste 10 min. i kogningen.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 16°C - 20°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når der ingen aktivitet er i gærlås, tappes øllet på flaske.

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand(5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C - 17°C. Bør lagres i minimum - 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 41 IBU Farve: 41 EBC Alkohol: 8,1 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%