

Døjlig Jule Blues - 7.4%

British Strong Ale

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 34 (Tinseth)
BU/GU : 0.48
Farve : 47 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.056
Original Gravity : 1.070
Final Gravity : 1.014

Forgærbare ingredienser (6.95 kg)

4.5 kg - Chateau Vienna 5.5 EBC (64.8%)
800 g - Chateau Biscuit 50 EBC (11.5%)
600 g - Melanoidin 59 EBC (8.6%)
450 g - Brown Sugar, Dark 98.5 EBC (6.5%)
400 g - Caramunich I 101 EBC (5.8%)
200 g - Carafa Special I 900 EBC (2.9%)

Humle (100 g)

60 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...
10 min - 50 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...

Diverse

Mæsk - 4.205 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.274 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 4.205 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 1.852 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.441 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 1.852 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 0.157 ml - Lactic Acid 80%
10 min - Kog - 4.792 g - Cinnamon Stick

Gær

2 pk - Lallemmand (LalBrew) Windsor Yeast

Default

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

Mæskevand : 23 L
Spargevand : 10.12 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 33.12 L



47 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
66 °C - 60 min - Temperatur
76 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
Ca 242 Mg 37 Na 8 Cl 234 SO 412 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.8
Mæsk pH: 5.07
Sparge pH: 6

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: