Brewfather
www.brewfather.app

Jul i Nåsåer-land, Jule øl Scottish Ale - 6.4%

Scottish Export
Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU	: 28 (Tinseth)
BU/GU	: 0.44
Farve	: 39 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning	: 1.051
Original Gravity	: 1.063
Final Gravity	: 1.014

Forgærbare ingredienser (6.4 kg)
2.5 kg - Chateau Munich 25 EBC (39.1%)
2.5 kg - Pale Ale 8 EBC (39.1%)
500 g - Chateau Crystal 150 EBC (7.8%)
400 g - Sugar, Muscovado 49.5 EBC (6.3%)
300 g - Oats, Flaked 2 EBC (4.7%)
100 g - Carafa Special I 900 EBC (1.6%)
100 g - Chateau Peated 4 EBC (1.6%)

Humle (80 g)
60 min - 40 g - East Kent Goldings (EKG) - 5% (21 IBU)
10 min - 40 g - undefined - 5% (7 IBU)

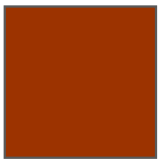
Diverse
Mæsk - 3.96 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.08 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 3.96 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 2.34 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.82 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 2.34 g - Gypsum (CaSO4)

Gær
2 pk - Mangrove Jack's Empire Ale Yeast M15

Default

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

Mæskevand	: 21.5 L
Spargevand	: 11.14 L
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 32.64 L


39 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil
High fermentability
66 °C - 60 min - Temperatur
Mæsk ind med 21.5 L @ 66 °C
76 °C - 20 min - Udmæskning
Varm mæsk til 76 °C

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil
Reverse Osmosis Water (Style - General)
Ca 94 Mg 14 Na 8 Cl 93 SO 160 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7
Mæsk pH: 5.26

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Jul i Nåsåer-land, Jule øl Scottish...

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.
Indhold: Pose 1: 2 stk. tør-gær M15 Empire Ale, Pose 2: div. malt. Pose 3: Muscovado sukker, pose 4: humle(EKG), pose 5: humle(EKG) sammen med protaflok
klaringsmiddel.
Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning.

Vedr. pose 3 Muscovadosukker, skal blot koges med i de sidste 15 min.
Der ingen grund til vandbehandling ved denne type øl, så vand fra hanen er godt til denne. Men opskrift er med osmosevand hvis man vil bruge dette.
Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.
Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C – 23°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank og gærer videre i yderligere 7 - 10 dage. Obs! gæringen skal være helt færdig, dvs. der må ikke være nogen aktivitet i gærlåsen. Mål evt. FG over et par dage for at være sikker på at den er gæret færdig. Derefter tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes carbonation drops eller lunt sukkervand (5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) tilsættes desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 2 - 3 uger på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C – 17°C. Bør lagres 1 - 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 29 IBU Farve: 38 EBC Alkohol: 5,8 %.