

BeerCalc: Gammelnok Døjlig Jule-Blues julebryg 2024 English Brown Ale

Style: Dark Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1072
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1083
Alcohol (ABV)	7.1 %
Colour	53 EBC (Dark brown)
Bitterness	22 IBU
BU:GU	0.31
FG	1018



Fermentables

Vienna	7 EBC	4500 g
Cara Munich I	100 EBC	400 g
Melanoidin Malt	69 EBC	600 g
Biscuit Malt	50 EBC	800 g
Carafa Special I	900 EBC	200 g
Dark Brown Sugar	80 EBC	450 g
		6950 g

Mash schedule

Mash step	66 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min

Total grain weight for mash: 6500 g

Hops

East Kent Golding	4.4 %	50 g	60 min
East Kent Golding	4.4 %	50 g	10 min

Misc Ingredients

Cinnamon	5.00 g	End of boil	de sidste 5 min
----------	--------	-------------	-----------------

Fermentation

Fermentation	Lallemand Windsor Ale	20 °C	14 days
--------------	-----------------------	-------	---------

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.
Indhold: Pose 1: 2 stk Lalleman Windsor eller 2 stk Fermentis S-04
Pose 2: div. malt.
Pose 3: bitter humle,
pose 4: aroma humle sammen,
pose 5: muscovado sukker sammen med kanel og Protafloc (kommes i kogning de sidste 10 min).

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

Mæskevand ca. 20 ltr. tilpasset efter bryganlæg.

Eftergydning ca. 12 - 15 ltr.

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 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 kælder-koldt 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: 22 IBU Farve: 53 EBC Alkohol: 7,1 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

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