

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc**Landly Påske Porse 2010**

Style: Dubbel (Porse)

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume: 23 liters
OG: 1080
FG:
Alcohol: 7.9 % by vol.
Colour: 19 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness: 25 IBU
BU/GU: 0.31

Fermentables

Pale Malt 7 EBC 6000 grammes
Cara Red 40 EBC 900 grammes
Wheat Malt 850 grammes
Cane Sugar (light) 200 grammes

Mash schedule: xx degrees for nn minutes, yy degrees for mm minutes.

Hops

Perle 8.2% alpha 24 grammes 60 minutes
Perle 8.2% alpha 16 grammes 30 minutes
Perle 8.2% alpha 15 grammes 15 minutes

Fermentation

Yeast: Safale S-04
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Lagered at 10 degrees C for 30 days.

Comments:

4g. enebær, 7g porse & 15g Irish Moss koger med de sidste 15 minutter (til 23 L bryg)

12-06-2010:

Øllet er næsten drukket. En rigtig god øl, med en tydelig smag af porse uden den er overvældende.

Mere enebær skal tilsættes, da de ikke kan smages.