

# HÅNDBRYG.DK

**BEER**Calc

Landly Jul 2010

Style: Mørk stærk belgisk ale

Brewer: Thomas Nørgaard

**Statistics**

Volume: 20 liters  
OG: 1077  
FG:  
Alcohol: 7.6 % by vol.  
Colour: 69 EBC (Very dark brown)  
Bitterness: 36 IBU  
BU/GU: 0.46

**Fermentables**

Vienna 5000 grammes  
Chocolate Malt 300 grammes  
Amber Malt 500 grammes  
Special B 230 EBC 200 grammes  
Dark Brown Sugar 200 grammes  
Roasted Barley 70 grammes  
Cara-hell 25 EBC 400 grammes  
Cane Sugar (light) 300 grammes

Mash schedule: 68 degrees for 90 minutes + 75 degrees for 15 minutes.

**Hops**

Hallertauer Mittelfruh 4.1% alpha 40 grammes 60 minutes  
Hallertauer Mittelfruh 4.1% alpha 20 grammes 30 minutes  
Saaz 3.5% alpha 30 grammes 15 minutes

**Fermentation**

Yeast: Safbrew S-33  
Fermented at 20 degrees C for 8 days.  
Fermented at 20 degrees C for 7 days.  
Lagered at 10 degrees C for 75 days.

**Comments:**

Tilsat: 15G sød appelsinskal, 1 hel kanelstang og 7G nelliker. Koges med i 15 min.

Muscavado tilsat ved omstikning.

04-11-10: første smagning lover godt. god krydret profil, men lidt tynd i maltsmag. Dejlig mørk farve, moderat kulsyre men tilpas for typen.

28-12-2010: Alle der har smagt den er vilde med den. Jeg mener dog at nellikerne er for fremtrædende, men stadigvæk en rigtig god juleøl. Kulsyren er lidt lav stadigvæk, og på party keg er den ikke eksisterende.