

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

Landly Påske 2011 #21

Style: Belgisk Brown Ale

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

| | |
|-------------|--------------------------|
| Volume: | 23 liters |
| OG: | 1055 |
| FG: | |
| Alcohol: | 5.5 % by vol. |
| Colour: | 66 EBC (Very dark brown) |
| Bitterness: | 32 IBU |
| BU/GU: | 0.58 |

Fermentables

| | | |
|--------------------|------|---------|
| Pale Malt 7 EBC | 4000 | grammes |
| Amber Malt | 500 | grammes |
| Kandis (dark) | 325 | grammes |
| Chocolate Malt | 300 | grammes |
| Special B 230 EBC | 400 | grammes |
| Cane Sugar (light) | 250 | grammes |

Mash schedule: 63 degrees for 90 minutes, 72 degrees for 15 minutes.

Hops

| | | | | | | |
|------------------------|------|-------|----|---------|----|---------|
| First Gold | 6% | alpha | 30 | grammes | 60 | minutes |
| Hallertauer Mittelfruh | 4.1% | alpha | 37 | grammes | 30 | minutes |
| Saaz | 3.5% | alpha | 30 | grammes | 5 | minutes |

Fermentation

Yeast: Safale S-04
 Fermented at 20 degrees C for 14 days.
 Lagered at 10 degrees C for 90 days.

Comments:

Til 23L. tilsættes:

10 G. porse (tørret), 1 tsk. gærnæring, 15g. Irish moss, 4g. anis.

28-12-10:

13.15 14L vand hældes i bryggryden, opvarmning begynder. malt vejes og vales.

14.00 mæskning begynder. forsøger at holde ca. 63 grader. tilsætter 1L. koldt vand.

15.15 gydevand opvarmes.

15.45 26L urt tappet. rengør gryde.

16.15 urt opvarmes til kogning.

16.40 1. humle tilsættes.

17.10 2. humle tilsættes.

17.25 porse, irish moss og anis tilsættes.

17.35 3. humle tilsættes.

17.40 Urten aftappes.

18.00 22L urt tappet. Tilsætter 1L kogende vand.

29.12.2010 S-04 gær tilsættes. OG målt til 1055.