

# HÅNDBRYG.DK

**BEER**Calc**Landly Trappist #25**

Style: Saison

Brewer: Thomas Nørgaard

**Statistics**

Volume:	19 liters
OG:	1065
FG:	
Alcohol:	6.4 % by vol.
Colour:	17 EBC (Amber)
Bitterness:	24 IBU
BU/GU:	0.36

**Fermentables**

Pale Malt 7 EBC	2800	grammes
Vienna	1100	grammes
Crystal Malt 135	110	grammes
Cane Sugar (light)	790	grammes

Mash schedule: 67 degrees for 60 minutes, 76 degrees for 5 minutes.

**Hops**

Hersbrucker	4% alpha	40	grammes	60	minutes
Styrian Golding	5% alpha	25	grammes	15	minutes
Styrian Golding	5% alpha	20	grammes	dry hopped	

**Fermentation**

Yeast: 3522 Belgian Ardennes  
Fermented at 21 degrees C for 12 days.  
Fermented at 17 degrees C for 60 days.  
Lagered at 10 degrees C for 180 days.

**Comments:**

1 tsk. gærnæring.

15 g. Irish moss koges med 15 min.

5 g. koriander (knust) og 10 g. bitter curacao appelsinskal koges med 15 min.

Rørsukker tilsættes ved 2. fermentering, sammen med en portion WLP645

Modner i 2 måneder inden den flaskes.