

Frederiksbryg Classic

Name: Peters classic 02-05-2010		Rating: ☆	Public: <input checked="" type="checkbox"/>	Brewer: Peter Bonefeld	
Beer Style: 2A. Moderne Mørk Lager		Style Guide: DM 2007		Check style: <input type="checkbox"/> Show All Styles	
Specific flavour: (Required for styles with other flavour ingredients such as fruit or spices.)					
Volume: 20 liters		Efficiency: 70 %			
Mash schedule: 45 to 65 degrees for 30 minutes, 65 degrees for 90 minutes, 78 degrees for 10 minutes. pH:					
Malt / Adjuncts	EBC	Weight(g)	Percent	Gravity	Colour (MCU)
Pilsner Malt 3 EBC	3	2000	33 %	1021	1.3
Munich Malt 20 EBC	15	2000	33 %	1021	6.3
Cara Aroma 350 EBC	350	333	6 %	1003	24.7
Munich Malt 20 EBC	25	1333	22 %	1014	7.1
Cara Red 40 EBC	40	333	6 %	1003	2.8
Dextrose	0	0	0 %	1000	0
None	0	0	0 %	0	0
None	0	0	0 %	0	0
Total Malt: 5999 g		OG: 1062	Colour: 38 EBC	Brown	
Hop util model: 1 Tinseth		Boil volume: 60 liters		BG: 1021	
Hop variety	Alpha (%)	Weight	Boil (min)	Utilisation (%)	Bitterness
Cascade	7.6	8	10	10.9	3.3 IBU
Amarillo	9.5	13	60	29.9	18.5 IBU
None	0	0	n/a	0	0 IBU
None	0	0	n/a	0	0 IBU
None	0	0	n/a	0	0 IBU
Bitterness: 22 IBU					BU/GU: 0.35
Yeast: Saflager S-23	Attenuation (%): 80		<input type="checkbox"/> Use standard		
	Final Gravity: 1012		<input checked="" type="checkbox"/> Use measured		Alcohol (%vol): 6.6 %
Fermentation 1	Temp: 10 °C	Duration: 14 days			
Fermentation 2	Temp: °C	Duration: 0 days			
Lagering	Temp: 10 °C	Duration: 14 days			
Comments:	Brygdag 02-05-2010 Efter mæskning sigtet gennem saftkoger samt 2 gange gennem etamine (stofble) OG 1062 Tilsat 1 tablet humlearoma (Brewferm Hoparoma) Kølet til ca. 24C brugt 1 brev som gærstarter natten over. Sat til fermentering i køleskab ved ca. 10 grader det er ikke planen at den skal omstikkes. Tilsat 5g dextrose/liter Total ?? liter				

Vi har anvendt Peter Bonefelds Classic som udgangspunkt, men har skaleret mængden ned til 20 liter. Det gjorde at mængden af humle, som det kan ses af ovenstående, ikke var realistisk. Vi har derfor anvendt følgende mængder:

- Første portion humle: 50 g Cascade og 50 g Amarillo.
- Anden portion 25 g. Cascade
- Tredje portion 25 g. Cascade

Resultatet var en meget behagelig øl med en tydelig smag af humle.