

Dato: 11. september 2011
Navn på bryg Classic
Bryg volumen 20 liter

Malttype 1.	Munich	Antal kilo	3,333 kg
Malttype 3.	pilsner	Antal kilo	2 kg
Malttype 3	cara aroma	Antal kilo	333 gram
Malttype 3	cara read	Antal kilo	333 gram

Mæskning

Indmæskningstemperatur		grader.	50	
Tidspunkt for start kl.	15:45	Tidspunkt slut kl.		15:15

2. temperatur interval		grader.	61	
Tidspunkt for start kl.	16:15	Tidspunkt slut kl.		17:15

3. temperatur interval		grader.		
Tidspunkt for start kl.		Tidspunkt slut kl.		

Beregning af dekoktionsstørrelse

Dekoktionsvolumen			
Tidspunkt for start kl.		Tidspunkt slut kl.	

Urtkoging

Starttidspunkt for urtkogning kl.: 17:45	Sluttidspunkt for urtkogning kl.: 18:20
--	---

Humletype 1	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	17:45
	Amarillo 9,4 %		25		
Humletype 2	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	18:05
Humletype 3	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	18:00

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG)	1030	ö/SG
--------------------------------------	------	------

Gærtype: Saflager S-23 (11,5 gr.)

Gæringstemperatur, primær gæring	18	grader.
Gæringstemperatur, sekundær gæring	18	grader.

Måling af urtstyrke efter gæring (FG)	ö/SG
---------------------------------------	------

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent	%
-----------------------------	---

Bemærkninger:

Der var kommet bakterier i bryggen. Den blev hældt ud da vi skulle til at hælde den på flasker. Øv!