

Dato: 27. november 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.	60	
Tidspunkt for start kl.	14:50	Tidspunkt slut kl.		15:20

2. temperatur interval		grader.	65	
Tidspunkt for start kl.	15:20	Tidspunkt slut kl.		16:20

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.: 17:00	Sluttidspunkt for urtkogning kl.: 17:30
--	---

Humletype 1	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	17:00
	Amarillo 9,4 %		25		
Humletype 2	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	17:20
Humletype 3	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	17:25

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG)	1085	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)	1015	ö/SG
---------------------------------------	------	------

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent	7,9 %
-----------------------------	-------

Bemærkninger:

Smagen begynder at minde om en Classic. Alkoholprocent lige høj nok