

Dato: 12.august 2012
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.	55	
Tidspunkt for start kl.	14:25	Tidspunkt slut kl.		15:25

2. temperatur interval		grader.	65	
Tidspunkt for start kl.	15:25	Tidspunkt slut kl.		16:25

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.: 16:45	Sluttidspunkt for urtkogning kl.: 17:30
--	---

Humletype 1	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	50	Tilsat kl.	16:45
Humletype 2	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	50	Tilsat kl.	17:10
Humletype 3	Willamette 5,6%	Antal gram	25	Tilsat kl.	17:20

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG)	1067	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)	1024	ö/SG
---------------------------------------	------	------

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent	5,5 %
-----------------------------	-------

Bemærkninger:

Fik 5 minutter ekstra pga. manglede kogning

Amarillo humlen er udsolgt. Derfor prøver vi med Willamette. Er et godt bytte, bryggen er nok det bedste vi har lavet.