

Dato: 13. marts 2013  
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. 65  
Tidspunkt for start kl. 14:15 Tidspunkt slut kl. 15:15

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

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.: 15:30 Sluttidspunkt for urtkogning kl.: 17:00

Humletype 1	Magnum 2011, 14,18% AA	Antal gram	20	Tilsat kl.	16:00
Humletype 2	Sterling 2011, 6,7% AA	Antal gram	25	Tilsat kl.	16:30
Humletype 3	Willamette 5,6%	Antal gram	25	Tilsat kl.	16:55

### Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG) 1072 ö/SG

**Gærtype:** Saflager S-23 (11,5 gr.)

Gæringstemperatur, primær gæring 20 grader.  
Gæringstemperatur, sekundær gæring 20 grader.

Måling af urtstyrke efter gæring (FG) 1019 ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent 5,5 %

### Bemærkninger:

I forhold til vores oprindelige opskrift er Cascade humlen nu også udsolgt. Den blev erstattet af Mangnum og Sterling. Vi kører også stadig med Willamette i stedet for Amrillo. Så i denne bryg er der ikke brugt nogen typer af humle fra vores oprindelige opskrift.