

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 grader i 45 minutter  
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

2. temperatur interval grader. 65 grader i 90 minutter  
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

3. temperatur interval grader. 78 grader i 10 minutter  
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

### Beregning af dekoktionsstørrelse

Dekoktionsvolumen  
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

### Urtkoging

Starttidspunkt for urtkogning kl.: Sluttidspunkt for urtkogning kl.:

Humletype 1	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Koges med i 60 min
Humletype 3	Amarillo 7,7%	Antal gram	25	Koges med i 60 min
Humletype 2	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Koges med i 10 min

### Gæring

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

**Gærtype:** Sabrew T-58 (11,5 gr.)

Gæringstemperatur, primær gæring 20 grader.

Gæringstemperatur, sekundær gæring 20 grader.

Måling af urtstyrke efter gæring (FG) ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent %

**Bemærkninger:** Brygget på et Brewmaster anlæg som vi havde lejet. Gæren er ny i forhold til tidligere, passer bedre til den temperatur vi kan gære ved.

Desværre blev bryggen sur efterhånden som den stod og eftergærede på flasken. Det endte med at vi måtte hælde den ud