

Dato: 2013.01.13
Navn på bryg: Dubbel, Maltbarzarens kursus
Brygvolume: 40.

Malttype 1	Pale Ale	Antal kilo	7
Malttype 2	Abbey	Antal kilo	2
Malttype 3	Wheat	Antal kilo	0,8
Malttype 4	Biscuit	Antal kilo	0,6
Malttype 5	Munich	Antal kilo	0,6
Malttype 6	Special B	Antal kilo	0,6

Mæskning

Indmæskningstemperatur grader. 66
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl. 45. min

2. temperatur interval grader. 76 10 min
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.

Urtkogning

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

Humletype 1	Willamette	Antal gram	50	60 min
Humletype 2	Willamette	Antal gram	50	10 min

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG) ö/SG

Gærtype T-58 tørgær, 2 stk

Gæringstemperatur, primær gæring 20 grader.

Gæringstemperatur, sekundær gæring 20 grader.

Måling af urtstyrke efter gæring (FG) ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent 6,5 %