

Dato 18. oktober 2013
Navn på bryg Julebryg
Bryg volumen 20 liter

Malttype 1.	Munich	Antal kilo	3,333 kg
Malttype 2.	pilsner	Antal kilo	2 kg
Malttype 3	cara aroma	Antal kilo	333 gram
Malttype4	cara read	Antal kilo	333 gram
Malttype5	Crystal	Antal kilo	333 gram

Mæskning

Indmæskningstemperatur grader. 60 grader i 30 minutter
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

2. temperatur interval grader. 65 grader i 60 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 2	Columbus 17,3%	Antal gram	11	Koges med i 60 min
Humletype 3	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Koges med i 10 min
Humletype 4	Cascade 2011, 7.9% AA	Antal gram	25	Koges med i 5 min

Krydderier

3 nelliker
6 Anisfrø
5 g koriander

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG) 1054 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) 1012 ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent 5,5 %

Bemærkninger: Vi havde taget udgangspunkt i vores Classic og prøvet at give den en mere julet smag ved hjælp af mere malt og krydderier. Bryggen blev god men kunne godt have fået tilsat flere krydderier.