

Dato 21. oktober 2014
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	666 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. 17:30 Tidspunkt slut kl. 18:00

2. temperatur interval grader. 65 grader i 60 minutter
Tidspunkt for start kl. 18:00 Tidspunkt slut kl. 19:00

Beregning af dekoksionsstørrelse

Dekoksionsvolumen
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

Urtkoging

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

Humletype 1	Magnum 14,18 AA	Antal gram	25	Koges med i 60 min
Humletype 3	Cascade 2011, 7.9% AA	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

9 nelliker
12 Anisfrø
5 g koriander

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG) 1056 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) 1022 ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent 4,9 %

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