

Artur Hazelius Old Ale

Bryggdatum: 2009-12-13

Kapsylmärkning:

Volym: 18 liter

OG: 1081

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1091

FG: 1020

SG vid vörtkok: Okänd (OG används för beräkningar)

Alkohol: 8. %

IBU (Tinseths formel): 35

Ölklass: STARKA SPECIALÖL/Imperial stout (8C)

Malt

Malt Mängd Andel

Pale ale malt 8000 g 88.8 %

Ljus Kristallmalt 800 g 8,8 %

Svartmalt 250 g 2.7 %

Mäskschema

Mäsksteg Temperatur Tid

Försockringsrast 67 _C 01:00:00

Humle

Humlesort Alfasyra Mängd Tid IBU-Bidrag

EKG 4,8 % 70 g 01:00:00

EKG 4,8 % 30 g 00:20:00

Hallert 4,1% 19 g 00:04:00

Jäst: Wyeast 9097-PC Old Ale Blend

Jässteg Temperatur Tid

Primärjäsning 20 _C 25 d

Kolsyrningsmetod: