

## Dackeöl

Bryggdatum: 2009-12-19 (Skansens Julmarknad)

Volym: 18,5 liter OG: 1085 FG: 1020 IBU: 51

## Bryggare:

Mikael Karlmark (Chef över jästen och allting)

Ulf Henryson (Chef över glöggen och tunnbröden)

Staffan Dahlén (Chef över vattnet och humlen)

Dan Nilsson (Chef över malten och transportererna)

## Extraktgivare:

Pale ale 70% 5 kg

Rökmalt W 21% 1,5 kg

Dark Chrystal 6% 0,4

Pale Chocolate >1% 0,1

Rökmalt Gotländsk >1% 0,1

Rostat korn <1% 0,05 kg

Totalt 7,15 kg ovan. (Se kommentar nedan angående kandisocker 0,72 kg)

## Humle:

Hallertauer 4,1% 35 min 75g

Hallertauer 4,1% 25 min 75g

## Jäst:

Belgisk trappist BC3787

## Mäskschema:

Infusion: 72 grader 60 min

## Kommentarer:

De första 10 literna reduktionskokas till 1 l, för att ge en kraftig karamellisering.

Efter två dagars primärjäsning tillförs 30g koriander och 720 g mörkt flytande kandisocker