

Skansen 4 - Stout

Bryggdatum: 2009-12-06

Kapsylmärkning:

Volym: 18.5 liter

OG: 1068

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1089.2

FG: 1016

SG vid vörtkok: 1065

Alkohol: 6.8 %

Färg: 439.5 °EBC

IBU (Tinseths formel): 72.2

IBU (Enkel formel): 102.6

Ölklass: STARKA SPECIALÖL/Imperial stout (8C)

Malt

| <i>Malt</i> | <i>Mängd</i> | <i>Andel</i> |
|------------------|--------------|--------------|
| Pale ale malt | 5000 g | 71.4 % |
| Carahell | 900 g | 12.9 % |
| Crystal malt | 500 g | 7.1 % |
| Rostat korn | 300 g | 4.3 % |
| Ljus chokladmalt | 300 g | 4.3 % |

Mäskschema

| <i>Mäsksteg</i> | <i>Temperatur</i> | <i>Tid</i> |
|------------------|-------------------|------------|
| Försockringsrast | 65 °C | 01:00:00 |

Humle

| <i>Humlesort</i> | <i>Alfasyra</i> | <i>Mängd</i> | <i>Tid</i> | <i>IBU-Bidrag</i> |
|------------------|-----------------|--------------|------------|-------------------|
| Northern Brewer | 10.5 % | 40 g | 01:00:00 | 45.8 |
| Challenger | 5.1 % | 50 g | 00:50:00 | 26.4 |

Jäst: Safale S-04, 23 g

| <i>Jässteg</i> | <i>Temperatur</i> | <i>Tid</i> |
|----------------|-------------------|------------|
| Primärjäsning | 16 °C | 14 d |

Kolsyrningsmetod: