

Smoke on the water

Bryggdatum: 2009-12-12

Kapsylmärkning:

Volym: 20 liter

OG: 1090

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1101.0

FG: 1023

SG vid vörtkok: Okänd (OG används för beräkningar)

Alkohol: 8.7 %

Färg: 390.5 °EBC

IBU (Tinseths formel): 88.9

IBU (Enkel formel): 98.2

Ölklass: STARKA SPECIALÖL/Imperial stout (8C)

Malt

<i>Malt</i>	<i>Mängd</i>	<i>Andel</i>
Pale ale malt	6000 g	69.8 %
Pilsnermalt	1000 g	11.6 %
Gotlandsk rokmalt	500 g	5.8 %
Ljus chokladmalt	500 g	5.8 %
Dark Crystal	300 g	3.5 %
Chokladmalt	200 g	2.3 %
Rostat korn	100 g	1.2 %

Mäskschema

<i>Mäsksteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
Försockringsrast	67 °C	01:00:00

Humle

<i>Humlesort</i>	<i>Alfasyra</i>	<i>Mängd</i>	<i>Tid</i>	<i>IBU-Bidrag</i>
Rakau	12 %	5 g	01:00:00	4.8
Rakau	12 %	25 g	00:32:00	19.2
Rakau	12 %	25 g	00:27:00	17.5
Rakau	12 %	25 g	00:22:00	15.5
Rakau	12 %	25 g	00:17:00	13.1
Rakau	12 %	25 g	00:12:00	10.1
Rakau	12 %	25 g	00:07:00	6.5
Rakau	12 %	25 g	00:02:00	2.0

Jäst: Wyeast BC 1318 - London Ale III

<i>Jässteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
Primärjäsning	17 °C	25 d

Kolsyrningsmetod: