

Gryningen nalkas

Bryggdatum: 2011-12-10

Kapsylmärkning:

Volym: 20 liter

OG: 1076

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1099.0

FG:

SG vid vörtkok: Okänd (OG används för beräkningar)

Alkohol: %

Färg: 515.3 °EBC

IBU (Tinseths formel): 96.7

IBU (Enkel formel): 108.4

Ölklass: STARKA SPECIALÖL/Imperial stout (8C)

Malt

<i>Malt</i>	<i>Mängd</i>	<i>Andel</i>
Pale ale malt	6000 g	70.9 %
Crystal malt	1000 g	11.8 %
Vetemalt	400 g	4.7 %
Ljus chokladmalt	300 g	3.5 %
Chokladmalt	260 g	3.1 %
Havremalt	250 g	3.0 %
Rostat korn	250 g	3.0 %

Mäskschema

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

Humle

<i>Humlesort</i>	<i>Alfasyra</i>	<i>Mängd</i>	<i>Tid</i>	<i>IBU-Bidrag</i>
Bobek	4 %	50 g	01:30:00	19.5
Rakau	12.1 %	40 g	00:20:00	26.8
Super Alpha	13.3 %	50 g	00:15:00	30.1
Bobek	4 %	50 g	00:10:00	6.6
Rakau	12.1 %	50 g	00:05:00	11.0
Super Alpha	13.3 %	50 g	00:01:00	2.6

Jäst: Wyeast Northwester BC 1332

<i>Jässteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
Primärjäsning	22 °C	28 d

Kolsyrningsmetod: