

Skansenstout

Bryggdatum: 2011-12-11

Kapsylmärkning:

Volym: 18 liter

OG: 1053

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1078.9

FG:

SG vid vörtkok: Okänd (OG används för beräkningar)

Alkohol: %

Färg: 476.9 °EBC

IBU (Tinseths formel): 58.5

IBU (Enkel formel): 64.4

Ölklass: ()

Malt

<i>Malt</i>	<i>Mängd</i>	<i>Andel</i>
Pale ale malt	6000 g	89.6 %
Rostat korn	300 g	4.5 %
Chokladmalt	300 g	4.5 %
Vetemalt	100 g	1.5 %

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>
Rakau	12.1 %	25 g	01:00:00	37.7
EKG	5.6 %	60 g	00:15:00	20.8

Jäst:

<i>Jässteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
----------------	-------------------	------------

Kolsyrningsmetod: