



# Brygskema

## Maltbazarens Jul

### Detaljer:

Øltype: Juleøl  
Volumen: Ca. 20-23 liter  
Farve: 61 EBC  
Bitterhed: 38 IBU  
Alkohol: 7,2 %  
BU:GU: 0,52

### Ingredienser:

7,7 kg Maris Otter malt  
450 g Special B malt  
450 g Melanoidin malt  
250 g Carafa III malt  
89 g Fuggle humle  
2 pk. S-04 tørgær

**Krydderiblanding:** 4 g Stødt Kanel, ½ Stjernanis

### **Mæskning**

Mæskvand: 23 liter  
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.  
Eftergydningsvand: 17 liter

### **Kogning**

Kogetid: 60 minutter  
1. tilsætning: 53 g Fuggle @ 60 min.  
2. tilsætning: 21 g Fuggle @ 30 min.  
3. tilsætning: 15 g Fuggle, 4 g stødt kanel og ½ stjerneanis @ 0 min.  
Urten køles ned til 20 grader, og hældes på en desinficeret gærtank. Gæren rehydreres og tilsættes.

### **Gæring**

Vægtfylde start (O.G.): 1.072 SG  
Primær gæring: Ca. 7 dage v. 20-22° C  
Vægtfylde slut (F.G.): 1.019 SG  
Karbonering: 2,6 l CO<sub>2</sub>/l øl  
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald  
Flaskegæring: 14 dage v. 20-22° C

|                    |                         |                        |                   |
|--------------------|-------------------------|------------------------|-------------------|
| Dato for brygning: | Vægtfylde start (O.G.): | Vægtfylde slut (F.G.): | Dato for tapning: |
|--------------------|-------------------------|------------------------|-------------------|

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.