

Brygdato: 9/1-2022

Vol<sub>ferm</sub>: 22 ltr

Design							
Stil	OG	FG	ABV	EBC	IBU	Balance	$\eta_{BH\ est}$
English Porter	1,050	1,010	5,3	55	31	0,62	80%

Vand	
Mæskevand	28,7 ltr
Spædevand	0,0 ltr
Est. pH mæsk	5,33
RO vand mæsk	0,0 ltr
RO vand spæd	0,0 ltr
Målt pH mæsk	

Mæskeskema		
Trin 1	66 °C	60 min
Trin 2	77 °C	30 min
Trin 3		
Trin 4		
Trin 5		
Koge		0 min

Gæring				
Nottingham	selvvalgt pitch	1 pk	i 2 ltr	m 230g DME
Gæringsprofil	PRO			Ale
Lagring				
Lagres i 20 dage ved 5 °C				
Karbonering kegging				
CO2 tryk	0,7bar			CO2 2,5 V%

Malt		
Maris Otter	3,537 kg	80,0%
Roasted Barley	0,385 kg	7,0%
Flaked Oats (havregryn)	0,648 kg	13,0%

Humle				
Citra pellets	30	60 min	IBU30	$\alpha$ 11,0%
Citra pellets	45		IBU45	$\alpha$ 11,0%

Diverse			
Servomyces	Mæsk	1pk	15min
Lactose	Mæsk	400	Mæsketrin 2 (giver 6pkt til OG og FG)
Olivienolie	Gæring	2 dråber	Erstatter iltning af urt før pitch

Vandbehandling						
Mæskevand RO	Spædevand RO	Mælkesyre	CaSO <sub>4</sub>	CaCl <sub>2</sub>	MgSO <sub>4</sub>	NaHCO <sub>3</sub>
0,00	0,00	10,0 ml	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g

Resultat				
OG	FG	ABV	Vol <sub>Ferm</sub> aktual	$\eta_{BH}$
1,047	1,012	4,7%	25,0	85%

Bemærkninger: Første forsøg med landøl uden kogning. Inspireret fra brewingnordic.com Raw Pale Ale. Bitterhumle laves som te. 1 ltr vand/30g humle. Aroma hældes direkte i mæsken når mæsketrin to starter. Så må vi se hvordan det går :-). Ingen vandbehandling udover pH justering med mælkesyre.

