

Fjøsnessens Brølejus - 9.1%

Klassisk Norsk Juleøl

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 31 (Tinseth)
 Farge : 62 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.080
 Original Gravity : 1.094
 Final Gravity : 1.031

Gjærbare ingredienser (9.2 kg)

7 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (76.1%)
 850 g - Caraamber 71 EBC (9.2%)
 550 g - Caramunich III 140 EBC (6%)
 350 g - Special B Malt 355 EBC (3.8%)
 250 g - Carafa I 900 EBC (2.7%)
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.2%)

Humle (125 g)

30 min - 75 g - Willamette - 5.5% (24 IBU)
 15 min - 25 g - Willamette - 5.5% (5 IBU)
 5 min - 25 g - Willamette - 5.5% (2 IBU)

Diverse

5 min - Kok - 20 g - Appelsinskall Raspet
 5 min - Kok - 10 g - Gjærnæring
 5 min - Kok - 15 g - Ingefær Tørket
 5 min - Kok - 15 g - Koriander Hel

Gjær

440 milliarder celler - White Labs English Al...
 Starter: 5 L (505 g DME)

Grainfather G30

Størrelse på brygg: 25 L
 Kokestørrelse : 31.06 L
 Volum etter kok : 26.56 L

Meskevann : 23.84 L
 Skyllvann : 14.58 L

Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 38.42 L

Brygghuseffektivitet: 85%
 Meskeeffektivitet: 86.7%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 66 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 21 °C - 5 dager - Primær
 22 °C - 5 dager - Primær
 23 °C - 4 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 7 °C - 4 dager - Karbonering
 10 °C - 30 dager - Modning

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

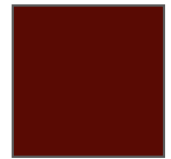
Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



62 EBC