

Låvenissens Julebuljong - 7%

Klassisk Norsk Juleøl

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 29 (Tinseth)
 Farge : 49 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.083
 Gravity etter kok : 1.102
 Original Gravity : 1.073
 Final Gravity : 1.023

Gjærbare ingredienser (9.5 kg)

7 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (73.7%)
 850 g - Mash - Caraamber 71 EBC (9%)
 550 g - Mash - Caramunich III 140 EBC (5.8%)
 350 g - Mash - Special B Malt 355 EBC (3.7%)
 300 g - Sukker (Sucrose) 2 EBC (3.2%)
 250 g - Mash - Carafa Special I 900 EBC (2.6%)
 200 g - Flaket havre 2 EBC (2.1%)

Humle (200 g)

30 min - 100 g - Willamette - 4.8% (20 IBU)
 15 min - 50 g - Willamette - 4.8% (6 IBU)
 5 min - 50 g - Willamette - 4.8% (3 IBU)

Diverse

10 min - Kok - 0.3 g - Zink
 5 min - Kok - 20 g - Appelsinskall Raspet
 5 min - Kok - 10 g - Gjærnæring
 5 min - Kok - 20 g - Ingefær Tørket
 5 min - Kok - 20 g - Koriander Hel

Gjær

463.8 milliarder celler - White Labs English...

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
 Kokestørrelse : 31.06 L
 Volum etter kok : 26.56 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllenvann : 14.18 L

Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.18 L

Brygghuseffektivitet: 88.7%
 Meskeeffektivitet: 90%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 67 °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

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:

Oppskriftsnotater

Ingen vannjustering.
 Dårlig utbytte pga mye spesialmalt.
 Justert oppskriften ut ifra snittet på #57, 58,
 59 og 60



49 EBC