Tettnager Munich Lager 50L

Malt
10 kg Pale Ale
2 kg Cora Crystal 120 EDC
2 kg Cora Munich 100 EDC
2 kg Cora Hell
200g Chokolate malt

Malten mæskes ved 57 grader i 30 minutter
- - - - - - - - 65 grader i 60 - - - - -
- - - - - - - - 72 grader i 15 - - - - -
Temp. hæves til 76 grader slut

Humle: Tettnagerblade 3,7% alpha 200gr.
Evt. 100 gr. Caskade humle 7% som koges med de sidste 15 minutter

Omregningstabel:
(antal gram i opskriften x alpasyre i opskriften : alpasyre i din humle)

120gram Tetnagerblade koges i 60 minutter
40gram -- -- -- 20 ---
40gram -- -- -- 10 ---
Irish Moss 20gr. koges med de sidste 10 minutter

Hvis sukker 1000gr.

Vælg mellem de 2 gærtyper (lager eller ale)
Gær: 2308 Munich Lager (gærtemperatur 9 -13 gr.)
Gær: evt. safale -04 (gæringstemperatur ca. 20 gr.)

Mål:
OG:
FG:

Ved flaske påfyldning bruges 10 gr. sukker pr L øl
Øllet indeholder en alkohold % på ca 7,0
farven er mørkebrun, og giver under opskænkning en fin skum

Ernst Klausen