

Luganighetta Stout, 8.5%

- fra Skogly Nanobryggeri

Luganighetta er navnet på en vidunderlig spiralformet ferskpølse, opprinnelig fra Lugano i Sveits, smakssatt med en varmende kryddermiks bestående av blant annet kanel og koriander. Min variant av pølsen har også nellikspiker, muskat og sort pepper. Krydderblandingen gir pølsene et litt "julete" preg, og ble inspirasjonen til denne winter-warmeren, som bare blir bedre og bedre med tiden.



Malt

Pale Malt 7 EBC 3512 g
Melanoidin Malt 69 EBC 103 g
Crystal Malt 135 EBC 240 g
Chocolate Malt 800 EBC 155 g
Flaked Oats 4 EBC 251 g
Roasted Barley 1100 EBC 219 g
Pilsner Malt 3 EBC 1144 g
Wheat Malt 3 EBC 906 g
Total grain weight for mash: 6530 g

Mesk

65 grader i 60 minutt

Humle og krydder

Columbus 14.2 % 25 g 60 min
Willamette 6.2 % 20 g 10 min
Willamette 6.2 % 17 g 5 min
(Willamette er en erstatning for Crystalhumle)

Krydder, hele, knust i morter, 30 minutt

Pepper 2 ts
Muskat 1 1/2 ts
Korianderfrø 1/2 ts
Kanel 1/2 ts
Nellik 1/2 ts

Gjæring

Fermentation WLP007 Dry English Ale 18 °C 14 dager
Sekundærgjæring 14 dager

Bryggedag 12. mai 2016

Stil: Imperial Stout med krydder
Brygger: Morten Skogly
Takk til Morten Dreier for grunnoppskriften på Nøgne Ø sin imperial stout

Vitale mål

OG 1082
FG 1018
Abv 8.66%
EBC 83
IBU 46

Karbonert med 6g sukker pr liter,
i lake

