

ØL-BRYGGERLOGG				
Bryggedato:	20-feb.-11		BRYGG NR:	30
Øltype:	RIDS	Russian Imperial Dry Stout	Volum (liter)	75
Vekt (kg)	Malt			
25	Pale Ale Malt	Maris Otter		
2	Krystallmalt	120-150 gr L		
1	Svartmalt	500 gr L (roasted barley)		
0,7	Chokolade			
1	Hvete			
0,5	Norsk Blomsterhonning			
30,2	Malt			
Vekt (g)	Humle	ALFA (%)	Koketid (min)	IBU
250	Nordern Brewer	10,5	60	70,0
50	East Kent Golding	6,8	15	2,3
50	East Kent Golding	6,8	0	0,0
				0,0
350	HUMLE			72,3
	Temp.(C)	Time (min.)		
1. Mesking	50	30		
2. Mesking	65	60		
Siling				
Vasking	77			
	(før gjæring)			(etter gjæring)
OECHSEL GR.	90		OECHSEL GR.	15
Utnyttelse:	75%		inkl flaskegjæring:	9,7 %
Gjær type	WLP007		Farge:	Svart
		Date	Temp (C)	
Gjæring				
Lagring				
Omtapping/flaskir				
Kommentarer til bryggingen: Basert på tidligere brygg 06 Starter med 90L vann. Mørk malt vil gi høy PH. Ved PH over 5,2 må calsium cabonat (sodium bicabonat) tilsettes mesken.				
Andre kommentarer: Stegmesking med sirkulering av vann resulterer IKKE i dårlig utbytte pga lav konsentrasjon av enzymer i meskesylindren. Satt til gjæring på ca 19 grader. Etter 1,5 dager startet stormgjæring som resulterer i at gjærlåsen tettet seg av gjær og humle som følger med alt skummet. Dette forårsaker at lokket deformeres og spretter opp! Etter drøye to dager er gjæringen roet seg. Smak: Masse kaffe, mørk sjokolade som balanseres av en god MYE humlebitterhet. Kraftig karbonert. Lagingsøl! Blir nok bare bedre.				

Bitterhet	Typiske verdier	IBU	International Bitter Units
	<i>Pils</i>	25-40	Mål for bitterhet ved humling av brygget
	<i>Lager</i>	20-30	
	<i>Pale ale</i>	20-30	
	<i>Brown ale</i>	20-30	
	<i>Bitter</i>	30-45	
	<i>Porter</i>	20-30	
	<i>Stout</i>	40-55	
	<i>IPA</i>	50-60	

