

Mikkeller#18 (kopibryg)

Øltype: American Brown Ale

Antal liter: 27,0 liter.

OG:

FG:

Alkohol: % volume

Farve: 23 EBC – (dybt ravfarvet / lys kobber)

Bitterhed: 39 IBU

Malt:

- | | |
|---|-----------|
| • Maris Otter Pale Malt | 3000 gram |
| • Munich Malt 20 EBC | 2500 gram |
| • Amber Malt | 300 gram |
| • Chocolate Malt | 75 gram |
| • Havregryn | 500 gram |
| • Honning (tilsættes først ved urt-kogningen) | 75 gram |
| • | |
| • | |
| • | |

Mæske skema:

Malten blandes i ca. 17 liter 75° C varmt vand.

Temperaturen falder til 67-68° C

De 500 gram havregryn koges i et par minutter i 1 liter vand og tilsættes.

Hold temperaturen på 67-68° C i 80 minutter.

Hæv derefter til 76-78° C over 15 minutter – hold temperaturen i 10 minutter.

Humle:

Type:	Antal gram:	Tid:	Bemærkninger:
Northdown 8,8 % alpha	30 gram.	60 min.	
Amarillo Pellets 7,4 alpha	30 gram.	30 min.	de sidste 30 minutter
Amarillo Pellets 7,4 alpha	40 gram.	5 min.	de sidste 5 minutter

Yderligere bemærkninger til urtkogning:

Urten koges med humle i 60 minutter.

Honningen og den første humle tilsættes allerede ved 60° C.

Irish Moss/Protafloc:

Klarring af øllet.

Mængde: 10 gram Irish Moss – de sidste 5 minutter af kogningen

Gæring:

Gærtype

2 pakker "Gervin English Ale"

Gæret ved 20-21° C i 2 dage. Derefter omstukket og gæret videre ved 20-22° C i 7 dage

Karbonering:

Antal gram sukker der tilsættes pr. liter øl til eftergæring:

6,5 gram sukker/liter = 175,5 gram

Bemærkninger: