

# The Grandfather

## 1878 Thime Station

Railyard Ale - Wynkoop Brewing Company, Denver, Colorado



OG: 1.045 (Jeg fikk 1.050)  
FG: 1.010  
Alcohol: 5,5%  
IBU: 25 - 30

### Malt:

3,0 kg Maris Otter Pale Malt  
1,5 kg. Red X Malt  
250 gr. Torrified Hvete Malt  
250 gr. Crystal Malt 100

Totalt: 5 kg.

### Mesking og skylning:

17 liter varmes til 66 grader (vil gi ca. 64 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	5 min
Skyll med 15-20 liter vann på 76 grader til totalt 30 liter	30-60 min
Jeg skyllet med 18 liter til 28 liter kokevolum	

### Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	60 min.
20 gr. East Kent Goldings	60 min.
20 gr. Cascade	15 min.
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
20 gr. Tettnang	10 min.
20 gr. Cascade	Tørrhumling etter 1 uke

### Gjær:

2 x SAFALE S-04 (tørr) / WLP-007 (fersk)

### Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)  
Rør inn mye luft. Jeg fikk 24,5 liter i gjæringsdunken.  
Gjæres i 14-20 dager på 20-22 grader og deretter i 2 uker på 5-6 grader

### Flasking og lagring:

Tilsett 5 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 1 måned for modning (på 4 til 6 grader)