

The Grandfather

Mørk Belgisk Gnom / Bittens juleøl



Basert på brygg fra bryggeriet Brasserie d'Achouffe's i Belgia

OG: 1.063 – 1.067
FG: 1.004 – 1.010
Alcohol: 8,0%
IBU: +/- 40

Malt:

6,00 kg Pilsner Malt
0,30 kg Special B
0,30 kg Caramel Aromatic
0,40 kg Wheat Malt
0,50 kg Lettkokte havregryn

Mesking og skylling:

18 liter varmes til 65 grader
Meskes i 3 steg: 63°C i 30 min, 72°C i 20 min, 77°C i 10 min.
Skylles med 20 liter vann på 77 grader i 30-60 minutt

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min. (+30 liter kokevolum)
30 g Hallertau Perle 4,9%,	90 min.
30 g Hallertau Perle 4,9%,	60 min.
0,50 kg Candisukker	60 min.
½ ts. Gjærnæring	15 min.
1 stk. Flokkuleringstab.	15 min.
60 gr. Appelsinskall	15 min.
20 gr. Koriander	15 min.

Gjær:

2 x Safbrew BE-256

Kjøling og gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 16 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader). Tilsett gjær. Rør inn mye luft. Gjæring starter på 16 grader og økes til 20 grader over 4 dager, og deretter på 20 grader i 10 dager.

Flasking og lagring:

Temperatur i gjæringskaret senkes til 12 grader.
Tilsett 5,0 gram Dextrose utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.
Lagres på 20 grader 14 dager før det settes i kjøleskap i 2 måneder for modning (på 4 til 6 grader)