

# The Grandfather

## Whisky and Vanilla Oak Extra Special Bitter



OG: 1.055 – 1.060  
FG: 1.010 – 1.012  
Alcohol: 6,0 – 6,5%  
IBU: 30 - 32

### Malt:

5,5 kg Maris Otter Pale Malt  
500 gr. Crystal Malt 150  
300 gr. Crystal Malt 100  
50 gr. Fawcettes Pale Chocolate Malt  
500 gr. Flaket Mais

Totalt: 6,85 kg.

### Mesking og skylning:

17 liter varmes til 70 grader (vil gi ca. 66 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

### Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min
35 gr. Target	60 min.
20 gr. Challenger	15 min.
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
20 gr. Admiral	8 min

20 gr. East Kent Goldings tilsettes etter 7 dagers gjæring (tørrhumle)

Ved tørrhumling etter 7 dager tilsettes 50 gram eikechips og 1 vaniljestang med frø som har trukket 10-15 dager i Bourbon eller Whisky (alt tømmes i gjæringskaret).

### Gjær:

2 x Liberty Bell M36 English Ale Yeast eller annen tilsvarende tørrgjær

### Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader) i det ene gjæringskaret. Rør inn mye luft.  
Gjæres i 14-16 dager på 20-21 grader og i 2 dager på 5-6 grader

### Flasking og lagring:

Tilsett 5,8 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 14-20 dager før det settes i kjøleskap i 1 måned for modning (på 4 til 5 grader)