

Arne Joakim Bunkan og Martin Gjerde Jakobsen

Svidd mesk

EBC=25

HÅNDBRYG.DK

BEER^{Calc}

Smashbay Style: Münchener Dunkel
er

Brewer: Kristianiastudentenes
Haandbryggerlaug

Statistics

Volume: 50 liters

OG: 1054

FG: 1014

Alcohol: 5.2 % by vol.

Colour: 27 EBC (Deep amber / light
copper)

Bitterness: 23 IBU

BU/GU: 0.42

Fermentables

Munich Malt 20 1200 gramme

EBC 0 s

Mash schedule: 55 degrees for 30 minutes, 61 degrees for 120 minutes.

Hops

Hallertauer 4.3 alph 75 gramme 60 minute
Mittelfruh % a s s

Hallertauer 4.3 alph 75 gramme 15 minute
Mittelfruh % a s s

Fermentation

Yeast: Saflager W-34/70

Fermented at 10 degrees C for 21 days.

Lagered at 2 degrees C for 40 days.

Comments:

Dekoksjonsmesking

Mesker inn på 55°C og holder i 30 min. Varmer til 61°C ved å tilsette kokende vann. Trekker dekoksjon etter 30 min, varmer til 72°C, holder i 20 min, koker opp og lar koke i 30 min før delene blandes. Venter 30 min og mesker ut.

Kokes i 90 min.

Målt til 1014 15/12