Brewfather
www.brewfather.app

Hoppes Whisky Ale - 8.7%

Specialty Smoked Beer
Forfatter: Hans Jørn Hoppe

Type: All Grain

IBU	: 28 (Tinseth)
BU/GU	: 0.37
Farve	: 13 EBC
Karbonering	: 4.7 g/L

Vægtfylde før kogning	: 1.055
Original Gravity	: 1.075
Final Gravity	: 1.009

Forgærbare ingredienser (8.5 kg)
3 kg - Pale Ale 8 EBC (35.3%)
3 kg - Pilsner 3.8 EBC (35.3%)
1 kg - Candi Sugar, dark 1 EBC (11.8%)
1 kg - Munich 25 EBC (11.8%)
500 g - Oats, Flaked 2 EBC (5.9%)

Humle (30 g)
90 min - 15 g - Magnum - 17.2% (25 IBU)
5 min - 15 g - East Kent Goldings (EKG) - 5.7...

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C

Diverse
Flaskning - 0.75 l - Lagavulin

Gær
1 pk - Fermentis SafAle German Ale K-97
1 pk - Fermentis Safale American US-05

25L Brewster NG

Batchmængde	: 25 L
Kogemængde	: 32.1 L
Vol. efter kogning	: 27.6 L

Mæskevand	: 19.4 L
Spargevand	: 18.02 L
Kogetid	: 90 min
Total vand	: 37.42 L

Bryghus effektivitet: 71.7%
Mæskeeffektivitet: 76%


13 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
65 °C - 90 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 7 dage - Stormgæring
20 °C - 21 dage - Modning

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Kommentarer:
1/1 flaske Lagavullin Whisky.
På brygdagen lægges Ege spåner i blød i whiskyen(ca. ½ flaske) så de lige er dækket.
Efter omstikning hældes Egetræ og Whisky i gærspanden i en humlesok
Inden flaskningen, hældes resten af whiskyen i øllet.
 Flaskerne eftergærer ved 20 grader i 8 dage, og derefter køligt i en 14 dage.