

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

This is Heikki's optimized version. Let us know if you see any problems

001 Fanø Stout

Style: Foreign extra stout

Brewer: Lars Christensen

Statistics

Volume: 27 liters
OG: 1071
FG: 1023
Alcohol: 6.3 % by vol.
Colour: 102 EBC (Black)
Bitterness: 58 IBU
BU/GU: 0.81

Fermentables

Liquid Medium Extract 3600 grammes
Dry Medium Extract 2000 grammes
Dextrose 100 grammes
Dextrose 156 grammes

Mash schedule: xx degrees for nn minutes, yy degrees for mm minutes.

Hops

First Gold 8.1% alpha 165 grammes 30 minutes

Fermentation

Yeast: Unspecified

Comments:

156 gr. dextrose er brugt til carbonering lige før flaskning.

Lidt om Edme sættenes sammensætning:

http://www.pinta.it/catalogo/malti/edme%20micro/MICROBREWERY_SERIES.htm

Ud fra dette har jeg gættet mig frem til farve og IBU. Jeg har ikke kunnet finde info om hvilken type humle der er benyttet i EDME kittet, så humle og mængde er sat ud fra det kittet skulle kunne give.