

# HÅNDBRYG.DK

**BEER**Calc

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

**Ale Special**

Style: Scottish strong ale 90/-

Brewer: Lars Christensen

**Statistics**

Volume: 45 liters  
 OG: 1079  
 FG: 1025  
 Alcohol: 7.1 % by vol.  
 Colour: 23 EBC (Deep amber / light copper)  
 Bitterness: 44 IBU  
 BU/GU: 0.55

**Fermentables**

Liquid Medium Extract 3628 grammes  
 Dry Medium Extract 5500 grammes  
 Honey 50 grammes  
 Dark Brown Sugar 310 grammes  
 Dextrose 800 grammes

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

**Hops**

First Gold 8.1% alpha 29 grammes 10 minutes  
 First Gold 8.1% alpha 300 grammes 90 minutes

**Fermentation**

Yeast: Unspecified  
 Fermented at 20 degrees C for 6 days.  
 Fermented at 20 degrees C for 5 days.

**Comments:**

Brygdag d. 31/5 2006

Et af de mere eksperimenterende bryg. Det gik galt for mig at jeg ville brygge i min 60 liter brygspand, og derfor satte mængden af vand og malt op. Det gav en del besvær med at ramme en god OG, kombineret med et ønske om at ramme en god smag af malt og humle. Jeg lod derfor fantasien råde, og tilsatte forskellige smagtilsætninger.

Udgangspunkt for brygget er 2 dåser Edme Strong Ale.

Der er i urten yderligere kogt 1 kg dark spraymalt og 4,5 kg medium spraymalt. Smags og sukkertilsætning er foretaget med 310 gr. Dark Muscovadosukker, 3 spiseskefulde honning og ca. 5 spiseskefulde Ahornsirup.

Der er tilsat 2 tsk nutrient blend 15 minutter før kogeslut. 9 gr. klar urt blev tilsat, da der var 10 minutter til kogeslut.

Smagsmæssigt er der tilført urten 62 gr. Mørk Blockchokolade, samt 12 gr. Ren Engelsk Lakrids (fra apoteket). Som en lille detalje er der tilsat 1 tsk. malet ekspresokaffe.

Jeg har smagshumlet med 29 gr. First Gold, som er tilsat urten da der var 5 minutters kogetid tilbage. Det fik lov at trække med indtil temp var under 50C. (5 minutter efter kogeslut.)

Bemærkninger til udregningstabellen.

De 300 gr. First Gold der er nævnt ovenfor i tabellen er blot et skud på den mængde der er tilsat selve Edmedåserne. samtidig står farven ikke til troende, da jeg jo har brugt lidt Dark Spraymalt, samt at der i Edmedåserne er brugt en mørkere malt. Det er ikke muligt for mig at angive dette i skemaet her.

Vigtigt: De 800 gr. Dextrose er ikke tilsat, men blot anført, for at hæve OG til det den blev målt.

6/6 2006

Omstukket til klaring i to 30 liters spande. Gravity er på ca. 1027.

11/6 2006.

Omstukket i gærspand med carboneringssukker og flasket. FG er 1025 og der har praktisk taget ikke været aktivitet i gærlås siden ostikning.

Carbonering foretaget med 401 gr. mørk Muscovado sukker ved 24 graders varme.(Det er muligvis en for høj temp, men det var altså ret varmt i køkkenet den dag.)

Smagen er SÆRDELES lovende. Ikke sød, og allerede nu er der masser af smagoplevelser i øllet. Der er også en fin smag af humle.