

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

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

Special X-mas Stout

Style: Imperial Porter (Nellike (Carnation))

Brewer: Lars Christensen

Statistics

Volume: 34 liters
OG: 1072
FG: 1022
Alcohol: 6.6 % by vol.
Colour: 90 EBC (Black)
Bitterness: 36 IBU
BU/GU: 0.5

Fermentables

Liquid Medium Extract 3400 grammes
Dry Medium Extract 3000 grammes
Dark Brown Sugar 500 grammes
Honey 350 grammes

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

Hops

Cascade 6.5% alpha 38 grammes 10 minutes
Goldings 5.7% alpha 150 grammes 90 minutes

Fermentation

Yeast: Unspecified

Comments:

Brygdag 28/9 2007.

Både Malte og humle er justerede for at passe med OG og ca. bitterhed.

Der er i brygget benyttet:

1 Coopers draught (1,7 kg malt)

1 Coopers Stout (1,7 kg malt)

4 x Dark spray malt (2 kg)

2 x Extra dark spray malt (1 kg)

322 gr Ahorn sirup (1 flaske)

500 gr. muscado rørsukker.

12 gr. engelsk lakrids (hvoraf en del ikke kom med, da det satte sig fast i kobberkøleren og i humleposen).

Brygget blev bragt til kogepunktet og 38 gr Fanø humle kogte med i 10 minutter. Der blev tilsat Irish moss og gær nutrient.

De sidste 5 minutter kogte 10 - 12 stykker tørrede hele nelliker med.

Koldt vand blev tilført og det hele blev fordelt i 2 gærspande med ca. 17 liter i hver. Det er planen at samle det i en 60 literspand når det skal til klaring.

Omstukket d. 9/10 2007 i en spand.

Gravity målt til 1022.

Smagen er ret kraftig, både bitter og sød. Der er en anelse duft af nellike, og denne smager rimeligt igennem. Farven er hel sort. Det er en øl der fylder munden godt ud allerede nu. Spændende hvad den ender med at gøre ved julen..

25/10 2007

1 cornelius fyldt og resten på flasker.

Flasket øl carboneret med cane sugar. Der var 15 liter, som fik 71 gram cane sugar. Målet er en Co2 på 2,1

Den smager i øvrigt rigtig dejligt.... Glæder mig til julen :-)