

# Lidenlund saison #1

## Ingredienser:

<u>Mæskning:</u> 21 liter vand 6000g Pale ale malt 800g Hvede malt	<u>Urtkogning:</u> 20 gram Casade 25 gram Casade 25 gram Casade	<u>Gær:</u> Danstart Belle Saison	OG: 1065 FG: 1008 IBU: 35 ABV: 7,5% alc. EBC: 11 (gylden)
---	--	--------------------------------------	---

Gæren skal aktiveres, dettes gøres bedst i en gærstarter, men skal som minimum aktiveres i desinficeret vand, som det første på brygdagen.

## Mæskning (60minutter):

Mæskemetode: **Single infusion**, dvs. at der holdes samme temperatur under hele mæskningen

Mæskevandet opvarmes til 73°C grader, og malten tilsættes. Ved tilsætningen af malten, falder temperaturen til ca. 67°C, som er den ønskede mæsketemperatur. Mæskningen fortsættes i 60 min.

Opvarmes til 77°C, hvorefter sigten hæves og filterkagen skylles (**Sparges**) med så meget 77°C vand som muligt, for at få det sidste sukker ud af kagen. Der skal nu være ca. 26-27 liter urt.

## Urtkogning (60minutter):

Humle pose 1 koges i 60 min(20gram)

Humle pose 2 tilsættes efter 45 min, dvs. at den koges med i 15min.(25gram)

Efter yderligere 5 min tilsættes 9 gram klarurt. (ca. 1 gram pr. kg malt) som koges med i de sidste 10min.

Humle pose 3 tilsættes de sidste 5 minutter af kogningen(25gram)

NB! Når den sidste humlepose er tilsat monteres modstrømskøleren, og der pumpes kogende urt gennem modstrømskøleren, så vi er sikker på at den er desinficeret og klar til køling. Der skal ikke være kølevand til under desinficeringen af køleren.

## Gæring: (10-14 dage)

Der bør være 25 liter vand i gærspanden, ellers fyldes efter med kogt vand, der er blevet koldt igen.

Gæres ved stuetemperatur indtil den ikke bobler mere, ca. mindst 7 dage ved 20°C, kan evt. omstikkes, og stå yderligere 3-7 dage.

## Karbonering (30 dage):

Denne Saison skal karbonernes med 2,3 Volume%. Brug ca. 6 g sukker pr. Liter, det er ca. 1½ sukkerknald