

Lidenlund Brownale

Mæskning: 19 liter vand Malt	Urtkogning: 20 gram Target 25 gram East Kent Goldings	Gær: S-04 - Safale	OG: 1043 FG: 1010 IBU: 27 ABV: 4,33% alc. EBC: 45 (brun)
------------------------------------	--	-----------------------	--

Ingredienser:

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

Mæskning (60 minutter ved 66°C):

Mæskemetode: **Single infusion**, dvs. at der holdes samme temperatur under hele mæskningen. Mæsk vandet opvarmes til 72°C grader, og malten tilsættes. Ved tilsætningen af malten, falder temperaturen til ca. 66°C, som er den ønskede mæsketemperatur. Mæskningen fortsættes i 60 min.

Efter endt mæskning opvarmes det til 77°C, hvorefter sigten hæves og filterkagen skylles (**Sparges**) med så meget 77°-78°C vand som muligt, for at få det sidste sukker ud af kagen. Der skal nu være ca. 26-27 liter urt.

Urtkogning (60 minutter):

Humle pose 1 koges i 60 min (17 gram Target humle)

Humle pose 2 tilsættes efter 45 min, dvs. at den koges med i 15 min. (17 gram East Kent Goldings)

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

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. OBS! Gælder kun det gamle Lund anlæg

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. 14 dage ved 20°C, kan evt. omstikkes efter 7 dage, og derefter gære yderligere 7 dage.

Karbonering (30 dage):

Denne Ale skal karboneres med ca. 6 g sukker pr. liter, det er ca. 1½ sukkerknald. Flaskerne er færdig karboneret på flaske efter ca. 30 dage.