

# SPITFIRE

**HUSK som det første at aktivere gærstarteren. Der er en lille pose inden i gærpakken, find den med fingrene og giv den et slag, hvorefter at i kan ryste posen grundigt, så det bliver blandet.**

## **Mæskning:**

Opvarm 13 Liter vand til 73 grader.

Tilsæt malten og hold 67 grader i 90min(single infusion mash)

Efter endt mæskning, sparges der med 76 grader varmt vand. I eftergyder indtil I har ca. 29-30 liter i gryden.

## **Humlekogning:**

Koges med i antal min:	Pose nr:	Humle type:
60 min	1	Target
15 min	2	Firstgold
5 min	3	East Kent Goldings + Klarurt

Husk at desinficer jeres køler de sidste 5 min sammen med aroma humlen, så I ikke får infektion.

I skulle gerne have 25 liter urt i gærtanken nu, hvis der ikke er nok, kan der tilsættes afkølet kogt vand op til 25liter.

Tilsæt smackpacken med gær.

OG skulle gerne være omkring 1040-1048, alt efter effektivitet.

FG skulle gerne lande omkring 1008-1012, men da det var 2 andre gær typer Grøn kunne skaffe, ved jeg ikke hvor langt ned de gærer.

Go brygdag.