Herrestrup Bryg: Ducklington Brown Ale

OG: 1.044 FG: 1.011

IBU: 25 EBC: 47 ABV: 4,3%

Husk at rengøre og desinficere alle remedier og bordplader grundigt inden du begynder at brygge.

Kværn malten groft, svarende til at hvert korn deles i 4 stykker.

Opvarm 12 liter vand til 60°C

Når temperaturen er nået hældes den kværnede malt i. Hæv temperaturen til 55°C gr. i 10 min, hæv den derefter til 66°C i 50 minutter, hæv temperaturen til 72°C i 15 min., hæv til 78°C i 2 min..

Opvarm 20 liter spagevand til 78°C, mens urten står til rest i Lauter tun.

Efter udmæskning skal du samle 24 liter urt til kogning (afhængigt af størrelsen på dit kogekar). Den samlede kogetid er 60 minutter.

Humle 1 tilsættes inden du opvarmer urten til kogning

Efter 50 min. kogning tilsættes humle 2

Efter kogning køles urten til 25°C, Efterfyld med vand til 20 Liter, gæren tilsættes og gæringsbeholderen stilles et sted hvor gæringstemperaturen i beholderen kan holdes mellem 20 og 22°C.

Primær gæring ca. 10-14 dage, herefter omstikkes til anden gærtank og sekundær fermenteres i 14-21 dage (heraf må de sidste 3 dage meget gerne foregå ved 2-4°C).

Ved flaskning anvendes 6-8 gr. sukker pr. liter.