

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

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

PorterNo1

Style: Porter

Brewer: Lars Christensen

Statistics

Volume: 40 liters
OG: 1062
FG: 1020
Alcohol: 5.5 % by vol.
Colour: 68 EBC (Very dark brown)
Bitterness: 28 IBU
BU/GU: 0.45

Fermentables

Vienna 6000 grammes
Cara Munich 100 EBC 1000 grammes
Cara-hell 25 EBC 1000 grammes
Roasted Barley 600 grammes
Dark Brown Sugar 1000 grammes
Dry Medium Extract 500 grammes

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

Hops

Amarillo 6.5% alpha 80 grammes 60 minutes
Amarillo 6.5% alpha 20 grammes 10 minutes
Eroica 12% alpha 20 grammes 60 minutes
Eroica 12% alpha 50 grammes 5 minutes

Fermentation

Yeast: Safale US-56

Comments:

Brygget den 5/11 2006.

Masken og urten er kogt af to omgange, da gryden var for lille til den store mængde. Derefter er de to blandet sammen i en gæringstank. (Puha - 13 timers arbejde i alt.)

Eroika humle er her pseudonym for den vilde humle fra Fanø, der er brugt i øllet.

OG 1062

Baseret på HC'porter 5.5 fra Spar i Vejers.

Stukket om den 30 november til klaring. Gravity er da 1020

Spørgsmål:

lac AT fanonet.dk