

Namn Sjukt Impad

Öltyp	Eklagrad Imperial Stout		
Bryggare	Tomas & Patrik Andersson		
Bryggvolym	47 Liter	Alkoholhalt	10,6
OG	1106	IBU	74
FG	1026	Färg	149

Malt	Tillverkare	Mängd [kg]	Andel [%]
Pilsnermalt	Vikingmalt	7,30	36,68
Münchenermalt	Weyerman	3,30	16,58
Dark Crystal	Thomas Fawsett	0,60	3,02
Aromatic	Dingemans	0,60	3,02
Chocolate	Weyerman	1,20	6,03
CaraAroma	Weyerman	0,60	3,02
Rostat korn	Weyerman	0,30	1,51
Bavarian Maibock flyt maltextr	Weyerman	4,00	20,1
Farinsocker	DanSukker	1,00	5,03
Mörkt Muscovadosocker	DanSukker	1,00	5,03

Humle	Mängd [g]	Alfasyra [%]	Koktid [min]
Herkules	14	17,6	60
Southern Cross	100	14,9	60

Kryddor och tillsatser	Mängd	Tillsatt	Anmärkning
pH-stabilisering	14 ml	Mäskningen	52 pH Stabilizer
Profloc	> 1 ml	20 min i kok	
Jästnäring	6 g	10 min i kok	Wyest Nutriend blend

Mäskningsschema		Vatten					
Temperatur	Tid	Ca2+	Mg2+	Na+	SO42-	HCO3-	Cl-
50		192,5	9,1	33	432,8	94	24
52	30						
68	90						
78	10						
		Vattenjustering [g]					
		CaCl2	CaCO3	CaSO4	MgSO4	NaCl	
				40			

Jäsning	Jäst	Tid	Temperatur
Primärjäsning	WLP007	37 dagar	20
Sekundärjäsning	Dry English Ale	89 dagar	20
Lagring		106 dagar	12