

BeerCalc: Egestrædet lyse nætter 2022

Style: Light Ale

Brewer: Ole Andersen

Vital Statistics

Volume	20 litres
OG	1076
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1076
Alcohol (ABV)	7.6 %
Colour	27 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	30 IBU
BU:GU	0.39
FG	1018



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4000 g
Munich Malt	20 EBC	800 g
Biscuit Malt	50 EBC	300 g
Aroma Malt	150 EBC	200 g
Black Malt	1220 EBC	40 g
		5340 g

Mash schedule

ph	40 °C	20 min
Mash step	65 °C	60 min
Mash step	76 °C	10 min

Total grain weight for mash: 5340 g

Hops

No hop	0.0 %	0 g	90 min
Magnum	14.0 %	20 g	40 min
Cascade	6.5 %	15 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	SafAle S-04	18 °C	14 days
--------------	-------------	-------	---------

Details

Biscuit malt producerer en meget udtalt "toasted" eftersmag i øllet. Tilhører en varm brød- og kiksalignende aroma og smag. Biscuit malten får en let til medium varm brun farve frem i masken. Malten bruges til at forbedre den ristede smag og aroma, som karakteriserer ale og lagerøl ved at give svage noter af black- og chocolademalt. Ingen enzymer. Skal mæskes med malt, som har overskud af diastatisk

Aroma malt

Mørkere farvet malt med stærk maltet smag. Aromaprofilen er ønskelig til dens anvendelse i mørke specialøl med en stærk maltet karamelsmag såsom bockøl eller trappist dubbel ales.

Sort patentmalt, også kendt som sort malt, er den mørkeste af de almindelige ristede malte. Det giver øl

mørk farve og rige, ristede smag med en helt anden karakter end ristet byg. Sort malt skabes ved stegning ved meget høje temperaturer, og det bruges ofte i stouts og mørke øl.
