

BeerCalc: Kejsbryg Skipper Ale

Style: Special

Brewer: Hans E. Andersen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1056
Boil Volume	27 litres
Boil gravity	1052
Alcohol (ABV)	5.8 %
Colour	48 EBC (Dark brown)
Bitterness	24 IBU
BU:GU	0.43
FG	1012

image here

Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4630 g
Munich Malt	20 EBC	1000 g
Special B	300 EBC	170 g
Chocolate Malt	800 EBC	200 g
Kandis (dark)	500 EBC	200 g
		6200 g

Mash schedule

See Brew Details

Total grain weight for mash: 6000 g

Hops

Magnum	14.0 %	15 g	60 min
East Kent Golding	4.4 %	20 g	10 min
East Kent Golding	4.4 %	30 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	1214 Belgian Abbey	20 °C	21 days
Lagering	No yeast added	2 °C	21 days
Lagering	No yeast added	2 °C	21 days

Details

Kejsbryg Procedure 1 eller 2

Specialtilsætning:

Kandis Dark tilsættes de sidste 15 min af kogningen.

100 gram citronskal Uden det hvid. Tilsættes de sidste 5 min af kogningen.

Ved tvangs karbonering med efterfølgende pastorisering:

Citrosyre 0.32 gram pulver pr. Liter øl.

Et brev Citrosyre vejer 32 gram. Nok til 100 liter øl.

Dr. Oetker Aroma Rom 1.5 milli liter pr. Liter øl.

Cane sugar light, 30 gram pr. Liter øl for justering af FG = 1024.
