

Navn: Vintasj

Bryggere: Arne Martin Aurlien og Fredrik Aleksander Martinsen

Øltype: Amerikansk Barley Wine

Info/oppskrift

=====

Volum: 22 liter

OG: 1.106

FG: 1.031

ABV: 10,2%

IBU: 90

12 kg Muntons Pale Malt (ca. 5 EBC)

65 g Columbus pellets 14,6% 60 min

25 g Columbus pellets 14,6% 10 min

35 g Columbus pellets 14,6% 1 min

SafAle US-05 (2 pakker)

Vannjusteringer per 10 liter:

11 g CaSO₄

2 g NaHCO₃

2 g CaCO₃

Brygget med dobbeltmesk i speidel. Meskeskjema:

63 grader 60 min

70 grader 30 min

(skyll med 5 liter vann, bytt malt)

63 grader 60 min

70 grader 45 min

78 grader 10 min

Koketid: 90 minutter

Underveis i kokingen ble ca. 4 liter vørter tatt ut og kokt ned til mørk og seig karamell, og helt tilbake like før kokeslutt.

Gjæring: ca. 20 grader i ca. 4 uker, deretter tappet på fat og lagret på fat i ca. 4 måneder ved ca. 10-15 grader.

