

Brygger: Lars-Erik Owe

Navn: Blond 70/-

Type: Skotsk ale

Oppskrift

2,2 kg Thomas Fawcett Maris Otter, 5 EBC

15 g East Kent Golding (pelests, 6,5 %) ved -60 min

0,25 ts gjærnæring ved -10 min

0,5 ts CaCO<sub>3</sub> og 0,5 ts KCl tilsatt i meskevannet.

Gjær: Wyeast 1728 Scottish Ale. Lagde ikke starter.

Mesket ved 69 C i 60 min med 15 l vann. Utmesk i 5 min ved 75 C.

Kokevolum 14 l

Gjæringsvolum 10 l

OG 1.042

FG 1.011

17 IBU (beregnet med Tinseths formel)

2 l av vørteren ble tatt ut før koking og kokt ned separat til 2 dl tykk gylden sirup. Denne ble tilsatt resten av vørteren mot slutten av koketiden.