

Den Korpulente Brygger

Style: Dark Belgian

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1071
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1071
Alcohol (ABV)	7.5 %
Colour	63 EBC (Very dark brown)
Bitterness	27 IBU
BU:GU	0.38
FG	1014



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4500 g
Munich Malt	20 EBC	2000 g
Wheat Malt	3 EBC	400 g
Special B	300 EBC	200 g
Kandis (dark)	500 EBC	800 g
		7900 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 63 degrees 90 minutes, 77 degrees 10 minutes
Total grain weight for mash: 7100 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	35 g	60 min
East Kent Golding	4.4 %	15 g	30 min
East Kent Golding	4.4 %	15 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Abbaye	22 °C	21 days
--------------	------------------	-------	---------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.
Hjemmelavet sirup 800 gr sukker, 1/2 liter vand og 1 spsk citronsaft røres sammen i en tykbundet gryde og varmes op til 140 grader.
7g klar urt opløses i vand, tilsættes de sidste 10 min.