

# En Grøn Bjørling

Style: Strong Dark Belgian Ale

Brewer: Jens Groen

## Vital Statistics

|               |                |
|---------------|----------------|
| Volume        | 25 litres      |
| OG            | 1082           |
| Boil Volume   | 25 litres      |
| Boil gravity  | 1082           |
| Alcohol (ABV) | 8.7 %          |
| Colour        | 90 EBC (Black) |
| Bitterness    | 23 IBU         |
| BU:GU         | 0.28           |
| FG            | 1016           |



## Fermentables

|               |         |               |
|---------------|---------|---------------|
| Pilsner Malt  | 3 EBC   | 6000 g        |
| Munich Malt   | 20 EBC  | 500 g         |
| Aroma Malt    | 100 EBC | 300 g         |
| Special B     | 300 EBC | 200 g         |
| Kandis (dark) | 500 EBC | 1500 g        |
| Flaked Oats   | 4 EBC   | 500 g         |
|               |         | <b>9000 g</b> |

## Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 66 degrees for 90 minutes, 75 degrees for 10 minutes.  
Total grain weight for mash: 7500 g

## Hops

|         |       |      |        |
|---------|-------|------|--------|
| Fuggles | 4.8 % | 60 g | 60 min |
| Fuggles | 4.8 % | 15 g | 15 min |
| Fuggles | 4.8 % | 10 g | 5 min  |

## Misc Ingredients

## Fermentation

|              |                  |       |         |
|--------------|------------------|-------|---------|
| Fermentation | Lallemand Abbaye | 23 °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.  
kandis = sirup koger med fra start. Opskrift sirup. 1,5 kg hvid sukker, 2 spiseskeer citronsaft, 1 liter vand røres sammen og varmes op til 145 grader.  
8g koriander + 10g søde appelsinskaller koger med de sidste 30 min.  
7g klar urt koger med de sidste 10 min.