

Farfars Aftenøl

Style: Baltic Porter

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1080
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1080
Alcohol (ABV)	7.9 %
Colour	107 EBC (Black)
Bitterness	43 IBU
BU:GU	0.54
FG	1020



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4000 g
Munich Malt	20 EBC	2000 g
Cara Gold	120 EBC	200 g
Roasted Barley	1100 EBC	500 g
Chocolate Malt	800 EBC	500 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
Muscovado sugar	80 EBC	1000 g
		8700 g

Mash schedule

10 minutter 55 grader, 90 minutter 67 grader, 10 minutter 77 grader
Total grain weight for mash: 7700 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	70 g	60 min
Northern Brewer	7.8 %	25 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Lagering	Lallemand NovaLager	12 °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. 8 gram klar urt koger med de sidste 10 minutter. Muscovado sukker og 45 gram pulveriseret engelsk lakrids opløses i varm urt og tilsættes fra start under kogningen, sammen med 25 gram lakridsrod.