

Honey Beer

Style: Helles Bock**Brewer: Jens Groen**

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1072
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1072
Alcohol (ABV)	7.5 %
Colour	27 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	27 IBU
BU:GU	0.38
FG	1015



Fermentables

Vienna	7 EBC	2700 g
Wheat Malt	3 EBC	2700 g
Crystal Malt	150 EBC	300 g
Aroma Malt	100 EBC	300 g
Abbey Malt	45 EBC	150 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
Honey	40 EBC	900 g
		7550 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 65 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.

Total grain weight for mash: 6650 g

Hops

Northern Brewer	9.9 %	30 g	60 min
Fuggles	6.4 %	15 g	15 min
Fuggles	6.4 %	10 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Munich Classic	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.

7 g urt, 25 g appelsinskaller tilsættes de sidste 10 min af urt kogningen. Flydende honning de sidste 5 min.