

Leflende Dråber

Style: Dark Belgian**Brewer: Jens Groen**

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1066
Boil Volume	28 litres
Boil gravity	1059
Alcohol (ABV)	6.9 %
Colour	55 EBC (Dark brown)
Bitterness	35 IBU
BU:GU	0.53
FG	1013



Fermentables

Vienna	7 EBC	5500 g
Special B	300 EBC	400 g
Cara Red	50 EBC	200 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
Melanoidin Malt	40 EBC	150 g
Kandis (dark)	500 EBC	500 g
		7250 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 63 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.

Total grain weight for mash: 6750 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	50 g	60 min
East Kent Golding	6.4 %	20 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= hjemmelavet sirup. 500 gr hvid sukker 0,5 liter vand og 1 spsk. citron varmes op i en tykbundet gryde til 140 grader og blandes i urten fra start af kogningen.

7 g urt opløses i vand og tilsættes 10 min før tid.